

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Midi - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Escalope de dinde locale , Sauce curry Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Omelette à la ciboulette Risotto aux champignons et parmesan AOP	Sauté de boeuf , Sauce poivre Filet de colin MSC au citron	Escalope de porc BBC Filet de colin MSC , Sauce rouille	Macaronis façon Mac and fish MSC Escalope de dinde panée aux 4 épices
Brocolis Blé BIO nature	Riz BIO créole Fondue de poireaux	Petits pois BIO au jus Boulgour BIO	Chou fleur gratiné Frites	Carottes BIO braisées Macaronis HVE

Soir - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Chipolata locale grillée aux oignons	Tartiflette (Reblochon AOP)	Bouchée à la reine (quenelle locales)	Nuggets à la volaille
Coquillettes BIO Navets locaux braisés glacés	Salade verte locale , Vinaigrette	Haricots plats au beurre	Riz BIO pilaf Brocolis aux oignons

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Retrouvez également nos menus sur



Soyons Complices