

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Midi - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Chipolatas locales aux herbes Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Haut de cuisse de poulet local rôti aux herbes Colombo de colin MSC	Escalope de porc local , Jus à l'oignon Omelette aux oignons	Haricots blancs façon blanquette Boulettes de blé façon thai	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Escalope de dinde locale , Jus lié thym et citron
Lentilles vertes BIO Haricots beurre persillés	Brocolis gratinés Semoule BIO	Pommes de terre rissolées Fondue de poireaux	Riz BIO Petits légumes à la crème	Épinards à la crème Macaronis BIO

Soir - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Cordon bleu de dinde	Boules à l'agneau façon Irish stew	Quiche au jambon du chef	Sauté de dinde , Sauce charcutière
Purée de pommes de terre Carottes BIO braisées	Pennes BIO Julienne de légumes à l'huile d'olive	Achards aux légumes	Blé BIO aux oignons Choux-fleurs rôtis au paprika

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

