

# Menu du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

## Midi - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Férié	Jambon braisé <b>Colin MSC</b> meunière	Cuisses de poulets à la texane Parmentier de <b>colin MSC</b>	Emincé de pois et blé , Sauce curry coco Crumble aux pois chiches, légumes d'Eté et chèvre	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce provençale Émincé de dinde , Jus lié thym et citron
	<b>Haricots verts BIO</b> <b>Boulgour BIO</b>	Purée de pommes de terre <b>Carottes BIO</b> braisées	<b>Macaronis BIO</b> Courgettes aux oignons	Ratatouille du chef <b>Riz BIO</b>

## Soir - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Férié	Sauté de poulet coulis de tomates basilic	<b>Merguez locale</b>	Sauté de <b>porc local</b> , Sauce dijonnaise
	<b>Riz BIO</b> Gratin de courgettes	<b>Semoule BIO</b> Légumes couscous	Potatoes au paprika Chou fleur gratiné

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

Retrouvez également nos menus sur  
**Soyons Complices**

