

# Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

## Midi - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Gratin de <b>coquillettes BIO</b> aux courgettes Dahl de <b>lentilles vertes BIO</b>	Sauté de bœuf à la Provençale Beignets au poisson , Sauce tartare	Quiche Lorraine du chef Quiche au saumon du chef	Escalope de dinde , Jus lié viande <b>Colin MSC</b> , Sauce provençale	Poisson frais du moment , Sauce à l'oseille Côte de porc grillée , Sauce à la crème
<b>Coquillettes HVE</b> à la farine de blé et pois chiches	Haricots beurre à l'ail <b>Riz BIO</b>	Salade verte	Ratatouille du chef <b>Semoule BIO</b>	Écrasé de pommes de terre du chef <b>Petits pois BIO</b> au jus

## Soir - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Escalope de dinde , Sauce suprême	Colombo de poulet	Panini jambon Emmental	<b>Mac'and'cheese BIO</b>
<b>Pommes de terre BIO</b> vapeur Tomates à la provençale	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> , Vinaigrette	Potatoes au paprika	<b>Riz BIO</b> créole Fondue d'épinards à l'ail

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

Retrouvez également nos menus sur



**Soyons Complices**