

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Midi - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Émincé de porc local , sauce Dijonnaise Colin MSC meunière	Sauté de veau , Sauce aux olives Omelette aux oignons	Bruschetta au jambon et à la mozzarella Bruschetta aux légumes du sud	Lasagnes à l' égrené de pois BIO , tomates et mozzarella Courgettes Provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP	Calamars à la romaine , Sauce provençale Osso bucco de dinde
Tomates à la provençale Blé BIO nature	Frites Petits pois BIO au jus	Salade verte	Brocolis Pennes BIO	Carottes BIO braisées Riz BIO créole

Soir - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Pilon de poulet rôti aux herbes , Sauce barbecue	Rougail de saucisses locales fumées	Sauce Carbonara	Fajitas au poulet et aux épices
Haricots verts BIO à l'ail Purée de pommes de terre	Riz BIO courgettes sautées à l'ail	Spaghetti BIO Haricots plats au beurre	Jambalaya de légumes et haricots rouges

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**
Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

