

# Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

## Midi - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Risotto aux petits pois et parmesan AOP Omelette aux fines herbes	Escalope de <b>dinde locale</b> , Sauce tex mex Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce suprême	Sauté de <b>boeuf local</b> au curry Gratin de <b>merlu MSC</b>	<b>Chipolatas locales</b> aux herbes Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce citron	Beignets au poisson Carbonnade de porc
<b>Riz BIO pilaf</b> <b>Petits pois BIO au jus</b>	<b>Pommes de terre BIO</b> vapeur <b>Haricots verts BIO à l'ail</b>	<b>Poêlée de carotte,</b> champignon de Paris et butternut <b>Coquillettes BIO</b>	<b>Brocolis BIO poêlés</b> <b>Semoule BIO</b>	<b>Pennes BIO</b> <b>Fondue d'épinards BIO à la</b> <b>crème</b>

## Soir - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Escalope de <b>porc BBC</b> , Sauce au paprika	Chili con carne	Escalope de <b>dinde locale</b> , Sauce crème	Hamburger bacon et cheese
<b>Spaghetti BIO</b> Potimarron rôti	Fondue de poireaux <b>Riz BIO</b>	<b>Boulgour BIO</b> Endives braisées	Potatoes au paprika Mélange de salades

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

Retrouvez également nos menus sur



**Soyons Complices**