

# Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

## Midi - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

<b>Bœuf local</b> façon bourguignon Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce estragon	Tartiflette ( <b>Reblochon AOP</b> ) Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce nantua	Cuisse de <b>poulet local</b> rôti aux herbes Beignets au poisson , Sauce tartare	Falafels , Sauce tomate Haricots blancs façon blanquette	Fricassée de <b>colin MSC</b> gratiné Escalope de <b>porc local</b> , sauce dijonnaise
Frites <b>Brocolis BIO</b> poêlés	Fondue d'épinards à l'ail <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur	<b>Lentilles vertes BIO</b> <b>Carottes BIO</b> braisées	<b>Riz BIO</b> créole <b>Petits pois BIO</b> au jus	Purée de patates douces Fondue de poireaux à la crème



## Soir - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Escalope de <b>dinde locale</b> , Sauce forestière	Emincé de <b>porc local</b> a la mexicaine	Pizza reine	Cuisse de <b>poulet local</b> rôti aux herbes
<b>Semoule BIO</b> Potimarron rôti	<b>Riz BIO</b> pilaf <b>Haricots verts BIO</b>	Salade verte , Vinaigrette	Purée de pommes de terre <b>Carottes BIO</b> braisées

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



**Soyons Complices**