

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Midi - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

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



Soir - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

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

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur

Soyons Complices

