

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Midi - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Poulet local façon Marbella Filet de lieu MSC à la dieppoise	Nuggets végétariens Bolognaise végétale	Escalope de dinde locale Filet de hoki MSC , Sauce forestière	Sauté de porc local , sauce Dijonnaise Marmite du pêcheur au colin MSC	Fish and chips de colin MSC Chipolatas locales aux herbes
Coquillettes BIO Endives braisées	Carottes BIO braisées Riz BIO	Purée de patates douces locales Choux-fleurs rôtis au paprika	Haricots verts BIO Boulgour BIO	Frites Salade verte locale

Soir - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

Hachis Parmentier du chef, pommes de terre BIO	Pulled pork local	Sauté de poulet local thaï aux oignons	Croque monsieur
Salade verte locale , Vinaigrette	Spaghetti BIO Salsifis à la tomate	Riz basmati façon pilaf Poêlée chinoise du chef	Choux romanesco

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

Retrouvez également nos menus sur



Soyons Complice