

# Menu du Lundi 4 Mai au Vendredi 8 Mai 2026

## Midi - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

|   |  |  |  |        |
|---|--|--|--|--------|
| Sauce Carbonara<br>Carbonara de <b>saumon</b><br><b>MSC</b> | Omelette aux fines<br>herbes<br>Galette de haricots<br>blancs au <b>parmesan</b><br><b>AOP</b> | <b>Porc local</b> façon chai<br>korma<br>Poisson frais du<br>moment , Sauce au<br>citron | Hachis Parmentier du<br>chef<br>Parmentier de <b>colin</b><br><b>MSC</b> | Féérié |
| <b>Tortis BIO</b><br><b>Petits pois BIO</b> au jus          | <b>Haricots verts BIO</b><br><b>Blé BIO</b> aux oignons  | <b>Semoule BIO</b><br><b>Choux-fleurs BIO</b>  | Salade verte ,<br>Vinaigrette  |        |

## Soir - Collège privé Saint Pierre Saint Paul

|   |  |  |       |
|---|--|--|-------|
| Émincé de dinde , Sauce crème                                   | Pizza reine<br>Pizza margherita                                | Yassa de poulet                                  | Fermé |
| Écrasé de pommes de terre du<br>chef<br>Tomates à la provençale | Chiffonnade de <b>salade verte</b><br><b>BIO</b> , Vinaigrette | <b>Riz BIO</b><br><b>Courgettes BIO</b> braisées |       |

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

Retrouvez également nos menus sur



**Soyons Complices**