



Saint Pierre

Menus de l'école élémentaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - bas carbone
Semaine 10	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Menus du 2 au 6 mars 2026	Salade de coquillettes sauce cocktail	Salade d'endives		Céleri rémoulade	Betteraves à la vinaigrette
	Rosette et cornichon	Oeufs durs mayonnaise		Carottes cuites vinaigrette à l'orange	Taboulé
	Filet de merlu sauce ciboulette	Pilon de poulet mariné		Fajitas au poulet aux épices	Pasta party sauce aux 3 fromages
	Brocolis	Petit pois aux oignons		Salade verte	Tortis
	Camembert	Mimolette		Tomme blanche	Yaourt sucré
	Fruit de saison	Cake marbré au chocolat du chef		Mousse au café	Fruit de saison
	Yaourt aux fruits	Fruit de saison		Compote à la banane	Ile flottante
Semaine 11	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Menus du 9 au 13 mars 2026	Macédoine fromage blanc au curry	Carottes râpées vinaigrette		Demi pamplemousse et sucre	Potage de légumes de saison
	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre et cornichons		Salade de riz, oignons rouge, mimolette	Chiffonnade de laitue
	Steak haché au boeuf sauce poivre	Omelette aux fines herbes		Sauté de porc sauce moutarde	Mac and fish (gratin de pâtes au poisson)
	Haricots verts à l'ail	Riz créole		Chou-fleur gratiné	-
	Bûche mi-chèvre	Tomme noire		Yaourt nature	Camembert
	Fruit de saison	Liégeois vanille		Flan au chocolat du chef	Fruit de saison
	Yaourt aromatisé	Beignet framboise		Fruit de saison	Compote de pommes

Produit Biologique



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

Ancrage territorial



CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

repas à thème

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

