



Saint Pierre

Menus de l'école élémentaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas jaune	Vendredi
Semaine 12	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars	
Menus du 16 au 20 mars 2026	Betteraves vinaigrette au jus de pommes Radis roses et beurre	Haricots rouges au maïs, vinaigrette Chou blanc râpé aux noix et Emmental		- Oeufs mimosa	Chiffonnade de batavia aux croûtons Pizza au fromage	
	Saucisse fumée Lentilles vertes	Sauté de boeuf VBF au paprika Brocolis gratinés		Poisson frais du marché sauce Tandoori et son riz Bio crémeux safrané	Boulettes de blé façon thaï Purée de carottes	
	Mimolette	Gouda		Cheddar	Yaourt sucré	
	Fruit de saison Cocktail de fruits	Yaourt aux fruits Millefeuille de génoise à la confiture		Panna cotta et compotée ananas -	Fruit de saison Liégeois chocolat	
Semaine 13	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars	
Menus du 23 au 27 mars 2026	Oeuf mimosa Salade verte à l'Emmental	Chou chinois vinaigrette thaï Houmous du chef et son toast		Céleri rémoulade Wrap au thon	Potage de légumes de saison Tzatziki de concombre et toast	
	Tajine de poulet Semoule HVE au beurre	Lasagnes végétariennes à l'égréné de pois Haricots verts à l'ail		Steak haché au veau grillé sauce au bleu Brocolis gratinés	Fish and chips Frites	
	Tomme noire	St Nectaire AOP		Yaourt nature	Brie	
	Fruit de saison Gaufre au sucre	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison		Cupcake (sookies) Fruit de saison	Salade de fruits Yaourt au sucre	

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

