



Saint Pierre

Menus de l'école élémentaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14	30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.
Menus du 30 au 3 avril 2026	Chou fleur vinaigrette	Concombre bulgare		Carottes râpées à l'échalote	Wrap aux crudités
	Salade verte aux croûtons	Salade de pommes de terre aux herbes		Mortadelle et cornichon	Chou blanc façon rémoulade
	Côte de porc	Quiche au brocoli et chèvre		Sauce bolognaise	Waterzoï de colin MSC
	Carottes façon Vichy	Riz basmati		Penne	Haricots beurre persillés
	Cantal AOP	Camembert		Edam	Yaourt nature
	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture à la fraise		Ile flottante	Fruit de saison
	Liégeois vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	Petits suisses aux fruits
Semaine 15	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Pâques	Vendredi
	6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.
Menus du 6 au 10 avril 2026		Pâté de campagne et cornichon		Rillettes de poisson du chef	Repas de vacances
		Bâtonnets de concombre sauce au fromage blanc		-	
		Merguez		Pâté de Pâques	
		Pommes sautées		Salade verte	
		Mimolette		Fromage blanc	
		Fruit de saison		Brownie au chocolat	
		Smoothie banane ananas du chef		Fruit de saison	

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

