



Saint Pierre

Menus de l'école maternelle

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	Haricots rouges au maïs, vinaigrette		- 	Chiffonnade de batavia aux croûtons
	Saucisse fumée	Sauté de bœuf VBF au paprika		Poisson frais du marché sauce Tandoori	Boulettes de blé façon thaï
	Lentilles vertes	Brocolis gratinés		et son riz Bio crémeux safrané 	Purée de carottes
	Mimolette	Gouda		Cheddar	Yaourt sucré
	Fruit de saison	Yaourt aux fruits		Panna cotta et compotée ananas	Fruit de saison
Semaine 13	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Menus du 23 au 27 mars 2026	Oeuf mimosa	Chou chinois vinaigrette thaï		Céleri rémoulade	Potage de légumes de saison
	Tajine de poulet	Lasagnes végétariennes à l'égréné de pois		Steak haché au veau grillé sauce au bleu	Fish and chips
	Semoule HVE au beurre 	Haricots verts à l'ail		Brocolis gratinés	Frites
	Tomme noire	St Nectaire AOP 		Yaourt nature	Brie
	Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade		Cupcake (sookies)	Salade de fruits

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

