École St Pierre la mer

1	
	SALA
	HA
•	НА
	PUREE DI
	FRC

		Repas végétarien	
lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
SALADE DE TOMATES	BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE
HACHE DE VEAU	CORDON BLEU	CHILI SIN CARNE	POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES
HARICOTS VERTS	TORTIS HVE	COURGETTES BRAISEES	POTATOES
PUREE DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ	CAROTTES BRAISEES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
CREME DESSERT	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POMME	PÂTISSERIE

Produits Bio Bio







École St Pierre la mer

	F
*	

			Repas végétarien
lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
SALADE DE RIZ ET POIVRONS	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PASTEQUE
POISSON DU JOUR MSC SAUCE CITRON	SAUTE DE POULET LOCAL AUX OLIVES	ROTI DE PORC AU JUS	GRATIN DE PÂTES HVE
TOMATE PROVENÇALE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ PILAF	PATES HVE
BOULGOUR	SEMOULE BIO BIO	POIVRONS BRAISÉS	BROCOLIS AUX OIGNONS
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
BISCUIT	COMPOTE DE POIRES	YAOURT AUX FRUITS	QUATRE-QUARTS DU CHEF



École St Pierre la mer

api	
O D	
Menn	
6	
	P
3	

	Repas végétarien	REPAS AMÉRICAIN	
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
TABOULE (SEMOULE HVE)	PIZZA	SAUCISSON A L'AIL	COLESLAW
COLOMBO DE POISSON MSC	PANÉ FROMAGER	RÔTI DE DINDE SAUCE AU BLEU	CHEESEBURGER, TRAVERS DE PORC CARAMELISE
POELEE D'AUBERGINE	COURGETTES	PÂTES HVE	POTATOES
BLÉ	PURÉE DE PATATES DOUCES	RATATOUILLE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU	FRUIT DE SAISON	BROWNIE

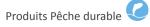


École St Pierre la mer

1	
	SA
	C.
•	A

		Repas végétarien	
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
SALADE DE PATES MAIS CIBOULETTE	SALADE DE COQUILLETTE HVE SAUCE COCKTAIL	MELON	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE
CARBONARA DE LA MER	SAUTE DE POULET LOCAL CITRON ET GINGEMBRE	CROUSTI FROMAGE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF
AUBERGINE GRATINÉE	BUTTERNUT ROTI	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE
RIZ	RIZ MADRAS	PIPERADE	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	BROWNIE

Produits Bio Bio









École St Pierre la mer

D1	
	7
enc.	
	•
	1

			Repas végétarien
lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
PASTÈQUE	SALADE DE RIZ MIMOLETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE OEUF DUR GRATINÉ À LA BÉCHAMEL POTIMMARON PATES HVE
FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX CREVETTES	CUISSE DE POULET RÔTI	JAMBON GRILLÉ	OEUF DUR GRATINÉ À LA BÉCHAMEL
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CAROTTES AUX OIGNONS	PATES HVE	POTIMMARON
PÂTES HVE	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉ	PATES HVE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
SALADE DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES	LIÉGEOIS A LA VANILLE	PÂTISSERIE



École St Pierre la mer

1	lundi 06 octobre
	TARTE AU FROMAGI
	FRICASSEE DE POISSON GRATINE
•	CHOU-FLEUR ROTI A L
	BOULGHOUR
	FROMAGE/LAITAGE
	BISCUIT

			Repas végétarien
lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
TARTE AU FROMAGE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE	POULET LOCAL ROTI AUX HERBES ET SON JUS	SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA TOMATE	PIZZA AU FROMAGE
CHOU-FLEUR ROTI A L'AIL	TOMATES A LA PROVENCALE	BLÉ	
BOULGHOUR	POTATOES	POELEE DE COURGETTES ET AUBERGINES	BROCOLIS A L'AIL
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
BISCUIT	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE	CAKE

<u>Légende :</u>







Produit Local



École St Pierre la mer

				Repas à thème Halloween
lundi 13 octobre		mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2025 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE				
SAUCISSON SEC ET CORNICHONS		SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE	CAKE CAROTTE ET JAMBON DU CHEF	BUTTERNUT RAPEE AU FROMAGE BLANC
POISSON MEUNIERE		CHILI CON CARNE	ESCALOPE DE POULET A LA CREME DE CIBOULETTE	HOT-DOIGT
GRATIN DE COURGE AU CHEDDAR		RIZ PILAF	BOULGOUR	POTATOES
POMMES DE TERRE AU FO	UR	CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	POTIMARRON ROTI	
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE	MIMOLETTE
SALADE DE FRUITS		TABOULE SUCRE POMME POIRE ET AMANDES TORREFIEES RDG	FLAN CARAMEL	PÂTISSERIE

Produits Bio Bio









API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direct