

Notre-Dame Saint-Pierre PRIMAIRE

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Saucisson à l'ail Salade verte	Nems Salade verte		Coleslaw Salade d'endives aux noix	Salade de lentilles Céleri rémoulade
		Omelette			
	Sauté de poulet forestière			Tartiflette	Beignets au poisson sauce curry
	Blé Poêlée de légumes	Purée de patate douce Haricots beurre		Fondue de poireaux	Polenta Carottes sautées
	Fromage	Fromage		Laitage	Fromage
	Eclair vanille	Crème dessert		Compote de pommes	Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

Notre-Dame Saint-Pierre PRIMAIRE

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Oeuf dur mayonnaise Salade verte	Taboulé Emincé de chou chinois		Pizza Salade verte	Salade fromagère Salade verte
	Tortellinis ricotta épinards				
		Jambon braisé à la diable		Sauté de boeuf à la provençale	Paupiette au saumon
	Haricots verts	Pommes de terre sautées Poêlée de légumes		Riz blanc Chou-fleur	Boulgour Brocolis fleurette
	Fromage	Fromage		Laitage	Fromage
	Fruit de saison	Fruit de saison		Tarte au citron	Crème dessert vanille



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

Notre-Dame Saint-Pierre PRIMAIRE

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de riz Salade verte	Betteraves vinaigrette Salade de perles		Haricots verts à l'échalote Salade mexicaine	Samoussas Salade verte
		Pané blé épinards			
	Couscous			Bolognaise	Filet de lieu sauce catalane
	Semoule Légumes couscous	Potatoes au paprika Gratin de légumes		Pâtes Julienne de légumes	Purée de pommes de terre Carottes sautées
	Fromage	Laitage		Fromage	Fromage
	Liégeois	Flan pâtissier		Fruit de saison	Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

Notre-Dame Saint-Pierre PRIMAIRE

Semaine du 02 au 06 Février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Jambon blanc et cornichon Salade verte	Céleri rémoulade Salade verte		Carottes râpées Pamplemousse	Salade de pommes de terre Oeuf dur mayonnaise
	Chili con carne	Saucisse		Gratin de macaronis au cheddar	Poisson meunière et citron
	Riz blanc Tombée d'épinards	Pommes rösties Haricots verts		Poêlée de brocolis et champignons	Purée de patate douce Gratin de chou-fleur
	Fromage	Laitage		Fromage	Fromage
	Ananas au sirop	Chandeleur		Crème dessert	Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

Notre-Dame Saint-Pierre PRIMAIRE

Semaine du 09 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Champignons à la grecque Betteraves au maïs	Salade de pois chiches Salade verte		Feuilleté au fromage Salade verte	Macédoine de légumes Chou rouge râpé aux pommes
		Omelette			
	Carbonara Pâtes Carottes sautées	Pommes de terre rissolées Purée de courge		Blanquette de dinde Semoule Haricots beurre	Poisson au curry et lait de coco Riz blanc Poêlée de légumes
	Fromage	Fromage		Fromage	Laitage
	Fruit de saison	Poire au chocolat		Fruit de saison	Tarte aux pommes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

Notre-Dame Saint-Pierre PRIMAIRE

Semaine du 16 au 20 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Charcuterie et cornichon Salade verte	Coleslaw Salade de perles		Céleri rémoulade Salade de pommes de terre	REPAS DU JOUR
		Nuggets au blé sauce ketchup			
	Paupiette au veau sauce aux olives			Poulet basquaise	
	Pâtes Gratin de brocolis	Frites Poêlée de légumes		Riz blanc Haricots plats	
	Fromage	Fromage		Fromage	
	Fruit de saison	Compote		Beignet au chocolat	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines