Sacré Cœur Péronne

Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2026

Le Chef vous propose

SACRÉ CŒUR
ENSEMBLE SCOLAIRE • PÉRONNE

Menus Maternelles

MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI: VÉGÉTARIEN	VENDREDI
ENTRÉES	Tartare de tomate	Mini wrap de crudités	Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc ciboulette	Taboulé
PLAT PROTIDIQUE	Dinde au basilic	Emincé de poulet aux épices	chili con végératien	Filet de poisson meunière
ACCOMPAGNEMENTS	Frites	chou-flleur à la persillade	Riz	semoule
	Haricots verts échalotes	Purée de pommes de terre	Poêlée de courgettes	Fondue de poireaux
LAITAGES	Assortiment de 2 fromages & 2 laitages			
DESSERTS	Crème dessert chocolat	Mousse au caramel	Gateau au chocolat et noix de coco	Salade de fruits frais
	1 Fruit frais de saison			

Végétarien — Les Produits biologiques — Le produit maison "Simple et bon"

Sacré Cœur Péronne

Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2026

Le Chef vous propose

SACRÉ CŒUR
ENSEMBLE SCOLAIRE • PÉRONNE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI : VÉGÉTARIEN	VENDREDI
ENTRÉES	Rosette	Mini wrap de crudités		Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc ciboulette	Taboulé
	Tartare de tomate	Betteraves rouges en vinaigrette		Nems aux légumes	Salade composées
PLAT PROTIDIQUE	Dinde au basilic	pilons de poulet aux épices		chili con végératien	Filet de poisson meunière
ACCOMPAGNEMENTS	Frites	chou-fleur à la persillade		Riz	semoule
	Haricots verts échalotes	Purée de pommes de terre		Poêlée de courgettes	Fondue de poireaux
LAITAGES	Assortiment de 2 fromages & 2 laitages				
DESSERTS	Tarte citron	Mousse au caramel		Gateau au chocolat et noix de coco	Salade de fruits frais
			1 Fruit frais de saison		

Végétarien — Les Produits biologiques — Les produits locaux — Le produit maison "Simple et bon"