

RESTAURANT SCOLAIRE SAINTE THERESE D'AVILA

			Chandeleur
lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
Taboulé oriental aux épices ou Pois chiches au cumin	Céleri et Maïs Mayonnaise ou Pomelos au sucre	Friand au fromage	Salade verte Bio à la mimolette ou Radis rondelle vinaigrette
Paupiette de veau sauce brune	Brandade de poisson	Rôti de bœuf au jus	Œufs brouillés aux fines herbes
Petits pois mitonés ou Pommes rosti		Poêlée de légumes ou Perles de pâtes en sauce	Riz de Camargue Pilaf à la ratatouille
Bûchette au lait mélangé ou Camembert	Yaourt aromatisé ou Yaourt nature sucré	Tomme blanche ou Tomme noire	Petit moulé nature ou Fondu Carré
Compote de pomme locale ou Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison local au choix	Fruit de saison au choix	Crêpe au sucre ou crêpe à la confiture de fraise
Menu végétarien			
lundi 04 février	mardi 05 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
Crêpe au fromage ou Crêpe aux champignons	Macédoine mayonnaise ou Poireaux vinaigrette	Betteraves râpées ou Panais râpées en vinaigrette	Carottes râpées ou Salade océane (salade verte, surimi, maïs)
Nuggets de maïs	Carbonara de dinde	Sauté de bœuf de Lozère façon bourguignon	Beaufilet de poisson pané
Purée de carottes ou Lentilles à la tomate	Mini penne	Purée de pomme de terre ou Carottes persillées	Epinards en béchamel ou Pommes boulangères
Petit suisse sucré ou Yaourt aromatisé	Vache qui rit ou Cantadou	Mimolette ou Edam	Carré de Ligueil ou Bûchette au lait mélangé
Fruits de saison BIO au choix	Flan nappé caramel ou Flan chocolat	Compote de pomme poire locale ou Pêche au sirop	Gâteau au yaourt du chef
lundi 25 février	mardi 26 février	jeudi 28 février	vendredi 01 mars
Macédoine mayonnaise ou Céleri remoulade au curry	Cervelas et cornichons Roulade de volaille à la pistache	Salade verte et maïs	Œuf dur sauce cocktail
Bolognaise de bœuf	Sauté de dinde sauce champignons	Paleron de bœuf sauce tomate au paprika	Beaufilet de colin sauce homardine
Mini farfales	Haricots beurre ou Pommes vapeur	Lentilles au jus ou Carottes sautées	Poêlée de légumes ou Cœur de blé
Petit Moulé ou Chantailou	Yaourt nature sucré ou Yaourt aromatisé	Tomme noire ou Coulommiers	Edam ou Bûchette au lait mélangé
Compote de pomme locale ou Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison local au choix	Fruit de saison BIO au choix	Cake aux fruits

Toutes nos viandes bovines sont d'origines françaises.

Toutes nos vinaigrettes sont élaborées dans notre cuisine.