

RESTAURANT SCOLAIRE SAINTE THERESE D'AVILA

			Les rois
lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
Salade de Pomme de terre olives et maïs ou Taboulé	Betteraves BIO vinaigrette ou chou fleur sauce cocktail	Carottes râpées ou radis rondelle vinaigrette	Salade verte ou Pomelos et sucre
Sauté de bœuf de Lozère sauce tomate	Beaufilet de Poisson pané et citron	Rôti de porc à la Dijonnaise	Quenelles sauce aurore
Brocolis persillés ou Polenta	Printanière de légumes ou Purée de pomme de terre	Pommes noisettes ou Poireaux en béchamel	Haricots verts en persillade ou Gnocchis
Chantailou ou Fondu carré	Bûchette au lait mélangé ou Carré de ligueil	Camembert ou Tomme noire	Gouda à la coupe ou Cantadou
Fruits de saison locaux au choix	Crème dessert chocolat ou Crème dessert vanille	Fruit de saison au choix	Brioche des rois
			Menu végétarien
lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
Chou blanc vinaigrette ou salade Crèole (salade, ananas, surimi, maïs)	Pâté de campagne et cornichons ou Rillettes de poisson du chef	Salade de pâtes Méridionale ou Pomme de terre au thon mayonnaise	Radis beurre ou Concombre vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce Provençale	Filet de colin aux agrumes	Paleron de bœuf braisé	Tortilla du chef aux pommes de terre
Petits pois au jus ou Pommes vapeur	Haricots beurre à l'échalote ou Riz de Camargue Pilaf	Chou fleur persillé ou Blé	Crème anglaise
Camambert ou vache qui rit	Yaourt nature sucré ou yaourt aromatisé	Edam à la coupe ou Coulommiers	Brownies du chef
Liégeois vanille ou Liégeois chocolat	Fruits de saison BIO au choix	Compote de pomme ou Ananas frais	
lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
Betteraves vinaigrette ou Macédoine mayonnaise	Salade verte ou Endives vinaigrette	Salade de carotte BIO au chou ou Radis noir	Pizza au fromage
Filet de hoki sauce Dugléré	Tartiflette	Saucisse de Lozère grillé	Nuggets de poisson
Riz de Camargue Pilaf ou Jeunes carottes à l'ail	(Fromage dans plat)	Tortis au beurre	Brocolis persillés ou gratin dauphinois
Fondu carré ou Chantailou	Fruit de saison local au choix	Brie ou St Paulin	Emmental ou Rondelé au sel de Camargue
Crème dessert caramel ou Crème dessert vanille		Mousse Ardéchoise	Fruit de saison au choix

Toutes nos viandes bovines sont d'origines françaises.
Toutes nos vinaigrettes sont élaborées dans notre cuisine.