Groupe Scolaire Sainte Thérèse

Menu du 26 avril au 30 avril 2021

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrée	Jambon fumé	Carottes râpées vinaigrette	Feuilleté à la viande	Taboulé oriental
	Salade de riz	Pâté de foie et cornichons	Salade verte aux croûtons et chèvre	Saucisson à l'ail
Plat	Steak haché sauce échalotes	Pâtes à la bolognaise	Filet de poisson sauce au curry	Calamars à la romaine
Légumes	Frites		Chou romanesco	Petits pois carottes
	Épinards	Pâtes et Chou-fleur	Purée de pommes de terre	Boulgour
Laitage	Fromages et Laitages	Fromages et Laitages	Fromages et Laitages	Fromages et Laitages
Dessert	Compote de fruits	Crème à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison
	Crème au chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes
	Glace	Tarte noix de coco	Compote de fruits	Entremets chocolat

Menu du 03 mai au 07 mai 2021

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Mousse de foie et cornichons	Animation mexique	Salade de concombres à l'avocat
	Rillettes et cornichons	Crevettes mayonnaise		Salade de pâtes
	Wrap aux crudités	Tomates à l'estragon		Lentilles vinaigrette
Plat	***Tarte aux légumes du soleil***	Rôti de boeuf sauce poivre		Parmentier de poisson
	Nugget's de volaille	Jambon grillé		Aiguillettes de volaille crème citron et ail
Légumes	Salade verte	Haricots beurre		Épinards
	Riz pilaf	Pommes rissolées		Purée de pommes de terre
Laitage	Fromages et Laitages	Fromages et Laitages		Fromages et Laitages
Dessert	Entremets vanille coulis de fruits rouges	Fruit de saison		Glace
	Fruit de saison	Salade de fruits frais		Fruit de saison
	Cookies	Ananas au sirop		Yaourt fermier
	Mousse noix de coco	Ile flottante		Tiramisu

Menu du 10 mai au 14 mai 2021

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Ascension	Pont de l'Ascension
	Chou rouge vinaigrette	Macédoine de légumes au thon		
	Crêpe jambon fromage	Oeuf dur mayonnaise		
Plat	Steak haché sauce provençale	Pilon de poulet basquaise		
	Filet de poisson meunière	Boudin noir local		
Légumes	Frites	Poêlée de poivrons		
	Haricots verts	Coquillettes		
Laitage	Fromages et Laitages	Fromages et Laitages		
Dessert	Fruit de saison	Tarte aux pommes		
	Salade de fruits frais	Fruit de saison		
	Panna cotta au caramel	Compote de fruits		
	Gâteau noix de coco	Crème au chocolat		

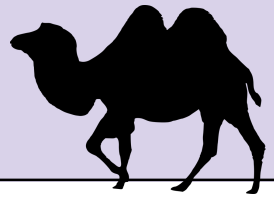
Menu du 17 mai au 21 mai 2021

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrée	Concombres vinaigrette	Animation Américaine	Salade de tomates à la vinaigrette	Melon
	Pâté de campagne		Salade de lentilles aux petits lardons	Salade de pâtes, tomates et basilic
	Terrine de poisson		Feuilleté hot dog	Carottes râpées aux graines de sésame
Plat	Cordon bleu		Sauté de boeuf aux oignons	***Tajine de légumes végétarien***
	Filet de poisson frais		Rôti de porc à la sauge	Crépinette sauce moutarde
Légumes	Torsades		Brocolis	Semoule
	Fondue de poireaux		Pommes de terre vapeur	Légumes tajine
Laitage	Fromages et Laitages		Fromages et Laitages	Fromages et Laitages
Dessert	Salade de fruits frais		Éclair au chocolat	Fruit de saison
	Gaufre		Compote de fruits	Salade de fruits frais
	Fruit de saison		Gâteau de riz à la fleur d'oranger	Gâteau au chocolat
	Fromage blanc à la confiture		Fruit de saison	Crème à la vanille

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant

Groupe Scolaire Sainte Thérèse

Menu du 24 mai au 28 mai 2021

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Tomates à l'estragon	Animation Orientale 	Salade de concombres à l'avocat
	Taboulé oriental	Crevettes mayonnaise		Salade Waldorf *(pomme, céleri branche, noix, emmental)*
	Friand au fromage	Mousse de foie		Salade de riz au thon
Plat	Sauté de veau marengo (cuisson de nuit)	***Blanquette de légumes au chèvre***		Brandade de poisson
	Chipolatas	Jambon grillé		Aiguillettes de volaille normande
Légumes	Lentilles	Pommes rissolées		Salade verte
	Carottes	Haricots beurre		Épinards / Purée de pommes de terre
Laitage	Fromages & Laitages	Fromages et Laitages		Fromages et Laitages
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis		Glace
	Pomme cuite maison	Salade de fruits frais		Fruit de saison
	Flan pâtissier	Gâteau au yaourt et crème anglaise		Yaourt fermier
	Abricots au sirop	Fruit de saison		Tiramisu

Menu du 31 mai au 04 juin 2021

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrée	Melon	Animation Italie	Taboulé	Salade colorée (salade, radis, maïs, emmental)
	Salade de riz hawaïen *(riz, ananas, crevettes)*		Saucisson à l'ail	Salade de pâtes au jambon
	Crêpe au jambon		Tomates vinaigrette au thon	Tartine au chèvre
Plat	Rougail saucisse		***Boulettes de soja au cumin***	Filet de poisson frais aux herbes
	Quenelles de brochet à la forestière		Sauté de boeuf aux épices	Côte de porc sauce charcutière
Légumes	Riz		Brocolis	Purée de pommes de terre maison
	Chou-fleur		Riz	Épinards à la crème
Laitage	Fromages et Laitages		Fromages & Laitages	Fromages & Laitages
Dessert	Fromage blanc au spéculoos		Fruit de saison	Crème aux oeufs
	Crumbles de fruits		Liégeois chocolat	Teurgoule
	Fruit de saison		Crème pistache	Entremets chocolat
	Salade de fruits frais		Banane au caramel	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant

Groupe Scolaire Sainte Thérèse

Menu du 07 juin au 11 juin 2021

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrée	Oeuf dur mayonnaise	Animation crêpe party	Betteraves mimosa aux noix	Terrine de campagne
	Haricots verts à l'échalote		Pastèque à la feta	Tomates vinaigrette
	Champignons vinaigrette		Salade coleslaw	Friand au fromage
Plat	***Hachis végétarien***		Rôti de boeuf sauce béarnaise	Filet de poisson à la bordelaise
	Filet de saumon		Tomate farcie	Gratin de courgette à la bolognaise
Légumes	Salade verte		Aubergines tomatées	Courgettes
	Pommes fondantes		Penne	Riz
Laitage	Fromages et Laitages		Fromages et Laitages	Fromages et Laitages
Dessert	Fruit de saison		Tarte aux poires	Banane au chocolat
	Salade de fruits frais		Compote de fruits	Fruit de saison
	Flan au caramel		Fruit de saison	Yaourt fermier
	Mousse café		Ile flottante	Glace

Menu du 14 juin au 18 juin 2021

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrées	Tomates aux herbes de provence	Salade de riz au thon et olives	Betteraves aux pommes granny	Salade de carottes à l'ananas
	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon	Céleri rémoulade aux crevettes	Salade de pâtes, basilic et tomates
	Salade strasbourgeoise	Pâté en croute	Nems à la volaille	Pizza du chef
Plats	Nugget's de poulet	Filet de poisson façon tajine	***Oeufs durs florentine***	Cuisse de poulet sauce suprême
	Omelette aux lardons	Crépinette sauce moutarde	Beignets de calamars	Moules
Garnitures	Coquillettes	Légumes couscous	Pommes de terre	Frites
	Jeunes carottes	Semoule	Épinards	Carottes, champignons et courgettes
Fromages	Fromages & Laitages	Fromages et Laitages	Fromages et Laitages	Fromages et Laitages
Desserts	Ile flottante	Fruit de saison	Yaourt fermier	Fruit de saison
	Pomme cuite	Salade de fruits frais	Éclair au chocolat	Salade de fruits frais
	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison	Churros
	Ananas au sirop	Mousse au citron	Fraises au sucre	Abricots au sirop

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant

Menu du 21 juin au 25 juin 2021

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrées	Pastèque	Salade de tomates à l'échalote	Salade de pâtes au surimi	Concombres au fromage blanc
	Pâté de campagne	Crevettes mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade Waldorf *(pomme, céleri branche, noix, emmental)*
	Salade de perles marines	Chou blanc à l'emmental	Melon	Feuilleté au fromage
Plats	Tarte aux légumes du soleil	Rôti de porc à la moutarde	Sauté de veau marengo	Parmentier de poisson
	Escalope de volaille aux champignons	Filet de poisson meunière	Flammekueche	Steak haché sauce échalotes
Garnitures	Salade verte	Haricots beurre	Petits pois	Salade verte
	Riz pilaf	Potatoes	Salade verte	Purée crécy (p. de terre et carottes)
Fromages	Fromages et Laitages	Fromages et Laitages	Fromages et Laitages	Fromages et Laitages
Desserts	Fruit de saison	Éclair au chocolat	Fruit de saison	Glace
	Entremets vanille coulis de fruits rouges	Ananas au sirop	Tarte normande	Fruit de saison
	Crème pistache	Fruit de saison	Panna cotta au coulis	Yaourt fermier
	Compote de fruits	Liégeois au chocolat	Crème dessert vanille	compote de pomme

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant