



SAINTE THERESE DE BOUGIVAL

Déjeuners du lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi
Entrées	Salade de blé		Tomates au basilic				Betteraves vinaigrette		Concombre au fromage blanc
	Salade de riz Carottes et céleri râpés		Salade verte Feuilleté au fromage				Taboule Salade composée		Salade de perles, tomate et mimolette Maquereau au vin blanc
Plat principal	Sauté de dinde au cidre		Emince de bœuf				Omelette		Gratin de poisson
	Colin		Mousse de poisson						Saucisse de Toulouse
Garnitures	Haricots plats à l'ail		Riz				Farfalles		Ratatouille
	Boulgour		Épinards béchamel				Gratin de chou fleur		Lentilles à l'ancienne
Produits	Yaourt nature		Coulommiers				Emmental		Yaourt aromatisé
	Tomme noire		Gouda				Fromage blanc		Mimolette
	Edam		Fromage blanc				Pont l'évêque		Tomme blanche
	Camembert		Yaourt aromatisé				Fromage fondu		Chèvre
Desserts	Fruit de saison		Compote pomme sans sucre ajouté				Ananas frais		Clafoutis
	Salade de fruits frais		Ananas caramélisé				Fruit de saison		Chou vanille
	Cocktail de fruits au sirop léger		Fruit de saison				Marbré		Fruit de saison
	Muffin		Tarte au citron				Glace		Fromage blanc ardéchois

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN





SAINTE THERESE DE BOUGIVAL

Déjeuners

du

lundi 16 mai

au

vendredi 20 mai 2022

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi
Entrées	Concombre au yaourt		Terrine de campagne				Tomate basilic		Salade verte
	Carottes râpées		Salade de maïs				Salade de radis émincés à la crème		Flammekuech
	Taboulé		Chou blanc aux pommes				Salade de pois chiches au cumin		Salade de haricot beurre
Plats principaux	Porc au Caramel		Pain de poisson				Ravioli 6 légumes		Émincé de bœuf en carbonnade
	Filet de Poisson		Poulet Roti						Filet de poisson crème de ciboulette
Garnitures	Riz		Fondue de poireaux				Coudes Rayee		Carottes persillées
	Epinards		Blé				Courgettes		Lentilles
Produits	St Paulin		Yaourt aromatisé				St Nectaire laitier		Fromage blanc
	Brie		Cantal jeune				Tome de Laqueuille		Coulommiers
	Fromage blanc		Camembert				Yaourt nature		Raclette
	Emmental		Carré frais				Bleu		Yaourt aromatisé
Desserts	Flan chocolat		Salade de Fruits				Compote pomme fraise sans sucre ajouté		Salade de fruits frais
	Crème dessert vanille		Fruit de saison				Pêche au sirop léger		Fruit de saison
	Fruit de saison		Fromage blanc au coulis				Fruit de saison		Pain perdu cassonade
	Moelleux Poires		Banane Choco				Panna cotta coulis mangue		Entremets pistache

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



SAINTE THERESE DE BOUGIVAL

Déjeuners

du lundi 23 mai

au

vendredi 27 mai 2022

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi
Entrées	Riz niçois		Betteraves vinaigrette						
	Haricots coco à la libanaise (oignons, citron, cumin. huile olive) Tomates et olives noires		Concombre Cèleri à la graine de moutarde						
Plats principaux	Sauté de dinde façon basquaise		Chipolatas grillées				Férialé		Pont
	Filet de poisson façon basquaise		Colin						
Garnitures	Haricots verts ail et persil		Semoule		-				
	Macaroni		Ratatouille						
Produits	Bleuet des prairies		Fromage blanc						
	Camembert		Mimolette						
	Yaourt aromatisé		Carré de l'est						
	Fromage frais ail et fines herbes		Yaourt nature						
Desserts	Ananas frais		Salade de fruits frais						
	Fruit de saison		Fruit de saison						
	Tarte aux pommes		Fromage blanc aux pépites de chocolat						
	Glace		Compote pomme sans sucre ajouté						

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN



SAINTE THERESE DE BOUGIVAL

Déjeuners du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	
Entrées	Tomates aux oignons rouges		Salade de pâtes				Salade de carottes cuites au cumin		Tomates basilic
	Salade de chou chinois		Haricots rouges au maïs				Salade verte croutons		Radis beurre
	Macedoine Vinaigrette		Salade verte dés d'emmental				Concombre		Salade de Pomme de terre et thon
Plats principaux	Merguez		Cassolette de poisson à la provençale				Boulette de Soja à la tomate		Sauté de veau aux olives
	Filet de poisson à la Bordelaise		Poulet à la provençale				Filet de poisson à la tomate		Poisson Frais
Garnitures	Puree		Julienne de légumes au beurre				Semoule		Chou fleur béchamel
	Gratin de courgettes		Riz				Haricots verts sautés à l'ail		Tortis
Produits	Bleu		Coulommiers				Fromage blanc		Bleuet des prairies
	Tomme blanche		Fromage blanc				Raclette		Tome de Laqueuille
	Yaourt nature		St Paulin				Fromage fondu		Carré frais
	Yaourt aromatisé		Gouda				Brie		Fromage blanc
Desserts	Liégeois		Ananas frais				Salade de pomme et fruits rouges		Clafoutis aux pommes
	Œuf à la neige		Fruit de saison				Fruit de saison		Marbré
	Fruit de saison		Gâteau au yaourt aux pépites				Semoule au lait vanillé		Fruit de saison
	Compote sans sucre ajouté		Poire chocolat amandes grillées				Mousse citron		Compote pomme cassis sans sucre ajouté

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN