



ECOLE ET COLLEGE STE THERESE

Déjeuners du **lundi 6 juin** au **vendredi 10 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 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Judi	Logos	Vendredi
Entrées			Salade de tomate et féta				Salade verte		Lentilles vinaigrette
			Chou blanc au curry Taboulé à la menthe				Concombre au fromage blanc Œufs mimosa		Salade de riz, maïs et tomate Carottes et céleri râpés
Plats principaux	Férié		Emincé poulet aux champignons				Croustillant Fromage /Raviolis		Steak haché sauce du Chef
			Poisson Frais						Fricassée de poisson aux légumes
Garnitures			Courgettes braisées				Coquillettes		Ratatouille
			Riz				Haricots beurre persillés		Puree
Produits Laitiers			Camembert				Emmental		Yaourt nature
			St Nectaire laitier				Brie		Mimolette
			Fromage blanc				Yaourt aromatisé		Coulommiers
			Fromage fondu				Bleuet des prairies		Gouda
Desserts			Beignet				Pêches chantilly		Fruit de saison
			Gâteau de riz caramel				Compote pomme sans sucre ajouté		Salade de fruits frais
			Fruit de saison				Fruit de saison		Roulé confiture
			Salade pomme, banane, fraise				Liégeois		Poire pochée





ECOLE ET COLLEGE STE THERESE

Déjeuners

du

lundi 13 juin

au

vendredi 17 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 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi
Entrées	Coleslaw		Tarte à la tomate				Tomate mozzarella		Salade de haricots verts et œufs durs
	Melon Salade de perles concombre et féta		Carottes râpées Chou chinois vinaigrette				Émincé de chou rouge vinaigrette Salade de pois chiches au cumin		Melon Tomate et concombre basilic
Plats principaux	Poulet Pané		Émincé de bœuf aux carottes				curry pois chiches		Lasagnes Bolognaise
	Filet de Poisson Pané		Filet de poisson aux agrumes						Lasagnes Poisson
Garnitures	Épinards béchamel		Gratin de poireaux				-		
	Riz		Macaronis				Semoule		Fondue de courgettes
Produits	Raclette		Fromage blanc				Bleu		Yaourt nature
	Carré de l'est Yaourt aromatisé		Tome de Laqueuille Carré de l'est				Tomme blanche Yaourt nature		St Paulin Carré frais
	Fromage blanc		Pont l'Évêque				Fromage fondu		St Nectaire laitier
Desserts	Tarte coco		Salade de pastèque				Mousse au chocolat		Fruit de saison
	Éclair		Fruit de saison				Crème aux œufs		Salade de fruits frais
	Fruit de saison		Gâteau au yaourt au citron				Fruit de saison		Flan pâtissier
	Flan caramel		Glace				Fondant aux pommes		Compote pomme ananas sans sucre ajouté

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



ECOLE ET COLLEGE STE THERESE

Déjeuners

du

lundi 20 juin

au

vendredi 24 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 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi
Entrées	Carottes râpées		Betteraves mimosa				Salade de tomate et olives noires		Haricots Rouge à la libanaise (huile olive, citron, oignon, cumin)
	Salade verte		Terrine de Poisson				Radis et pomme râpés		Salade maïs et poivrons
	Salade de pommes de terre et cervelas		Concombre				Salade de coquillettes		Quiche Lorraine
Plats principaux	Filet de poisson façon basquaise		Jambon Grillé				Cappelletti fromage		Émincé de bœuf à la bordelaise
	Tajine de dinde aux 4 épices		Filet de Poisson						Dos de Poisson
Garnitures	Semoule		Purée				Ratatouille		Haricots verts persillés
	Légumes tajine		Purée de carottes				Pates		Riz
Produits	Yaourt nature		Mimolette				Fromage blanc		Fromage fondu
	Edam		Brie				Emmental		camembert
	Cantal jeune		Fromage blanc				Tomme noire		Yaourt nature
	Bleu		Comté				Chèvre		Yaourt aromatisé
Desserts	Compote pomme sans sucre ajouté		Pastèque				Tarte au chocolat		Fruit de saison
	Pêche chantilly		Fruit de saison				Far breton		Melon
	Fruit de saison		Quatre quarts aux pommes				Fruit de saison		Panna cotta coulis fruits jaunes
	Fromage blanc coulis chocolat		Crème aux œufs				Salade de fruits		Pain perdu à la cannelle

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



ECOLE ET COLLEGE STE THERESE

Déjeuners

du

lundi 27 juin

au

vendredi 1 juillet 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	Vendredi
Entrées	Radis beurre		Melon						
	Macédoine mayonnaise		Chou chinois vinaigrette						
	Salade de boulgour à la tomate		Salade de lentilles aux oignons rouges						
Plats principaux	Sauté de porc au curry		Boulettes de bœuf sauce tomate				MENU DU CHEF		MENU DU CHEF
	Filet de poisson à la graine de moutarde		Fricassée de poisson à la tomate						
Garnitures	Brocolis sautés		Semoule						
	Blé		Aubergines à la tomate						
Produits	Raclette		Bleu						
	Carré de l'est		Tomme blanche						
	Yaourt aromatisé		Yaourt nature						
	Fromage blanc		Emmental						
Desserts	Tarte grillée aux pommes		Glace						
	Roulé confiture		Crème dessert						
	Fruit de saison		Fruit de saison						
	Flan chocolat		Gâteau de semoule caramel						

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



ECOLE ET COLLEGE STE THERESE

Déjeuners

du

lundi 4 juillet

au

vendredi 8 juillet 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 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi
Entrées									
 									
Plats principaux			Menu du Chef		Menu du Chef				
									
Garnitures									
									
Produits									
 									
Desserts									
 									

