


LA CUISINE EVOLUTIVE
ECOLE SAINTE THERESE


MENUS DU 14 AU 18 MAI 2018


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				
	CREPE AU FROMAGE	CAKE AUX P'TITS LEGUMES "MAISON" MAYONNAISE 	CONCOMBRE VINAIGRETTE 	SALADE INDIENNE
Plat				
	LASAGNES (Plat complet) 	MIJOTE DE VOLAILLE BASQUAISE 	ROUGAIL DE SAUCISSE (#) Rougai de saucisse de volaille (uniquement pour les sans porc) 	POISSON PANE
Légumes				
		FRITES AU FOUR	RIZ	PUREE DE BROCOLIS
Laitages				
	CAMEMBERT	CANTAFRAIS	YAOURT PULPE	SAINT PAULIN
Desserts				
	FROMAGE BLANC SUCRE	GENOISE AU CHOCOLAT, CREME ANGLAISE 	MADELEINE (biscuit) 	FRUIT DE SAISON 

(#) plat avec porc

 Viande Française






 produits locaux

 produits de saison

 produits faits maison

LA CUISINE EVOLUTIVE
ECOLE SAINTE THERESE

MENUS DU 21 AU 25 MAI 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				
		BATONNETS DE SURIMI MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES 	MELON (selon approvisionnement)
Plat				
		POULET ROTI NAPOLITAINE 	CHEESEBURGER KETCHUP	GRATIN DE POISSON AU CURCUMA, HARICOTS ROUGES
Légumes				
		HARICOTS BEURRE	FRITES AU FOUR	SEMOULE
Laitages				
		BRIE	SAINT MORET	SUISSE AROMATISE
Desserts				
		COMPOTE POMME, FRAMBOISE 	GLACE PETIT POT VANILLE/FRAISE	FRUIT DE SAISON 

(#) plat avec porc



Viande Française



produits locaux



produits de saison



produits faits maison

LA CUISINE EVOLUTIVE
ECOLE SAINTE THERESE

MENUS DU 28 MAI AU 01 JUIN 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				
	CONCOMBRES VINAIGRETTE	TABOULE	MELON (selon approvisionnement) 	SALADE CESAR 
Plat				
	STEACK HACHE	ESCALOPPE DE VOLAILLE TANDOORI 	HACHIS PARMENTIER (plat complet) 	BEIGNETS DE CALAMARS
Légumes				
	GRATIN DE MACARONIS	BEIGNET DE BROCOLIS		RIZ AU P'TITS LEGUMES FACON RISOTTO
Laitages				
	FROMAGE BLANC SUCRE	EMMENTAL	OVALE DES PRINCES	YAOURT SUCRE
Desserts				
	PALET BRETON (biscuit)	FRUIT DE SAISON 	GLACE PETIT POT VANILLE/CHOCOLAT	CAKE AUX FRAMBOISES "MAISON" 

(#) plat avec porc



Viande Française



produits locaux



produits de saison



produits faits maison

LA CUISINE EVOLUTIVE
ECOLE SAINTE THERESE

MENUS DU 04 AU 08 JUIN 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				
	MELON	SALADE DU CHEF 	GASPACHO TOMATES 	RADIS, BEURRE
Plat				
	CORDON BLEU 	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE	AIGUILLETES DE POULET, SAUCE TANDOORI 	POISSON PANE
Légumes				
	PETITS POIS, CAROTTES	FRITES AU FOUR	RIZ	PUREE DE CAROTTES
Laitages				
	CAMEMBERT	GOUDA	CŒUR DE NEUFCHATEL	YAOURT SUCRE
Desserts				
	LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME, ABRICOT	GLACE PETIT POT VANILLE/FRAISE	FRUIT DE SAISON 

(#) plat avec porc



Viande Française



produits locaux



produits de saison



produits faits maison

LA CUISINE EVOLUTIVE
ECOLE SAINTE THERESE

MENUS DU 11 AU 15 JUIN 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				
	CAROTTES RAPEES 	CREPE AU FROMAGE	MACEDOINE, MIETTES DE SURIMI	MELON 
Plat protidique				
	JAMBON BRAISE, SAUCE DIABLE (#) Jambon de dinde, sauce diable (uniquement pour les sans porc) 	FRICASSEE DE VOLAILLE CHASSEUR 	OMELETTE	POISSON PANE
Légumes				
	LENTILLES	COQUILLETES	POMMES ROTY 	POELEE DE LEGUMES FROMAGERE
Laitages				
	BRIE	YAOURT SUCRE	SUISSE SUCRE	BABYBEL
Desserts				
	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON 	GATEAU AU FROMAGE BLANC, ZESTE DE CITRON "MAISON" 	DANY CHOCOLAT

(#) plat avec porc



Viande Française



produits locaux



produits de saison



produits faits maison

MENUS DU 18 AU 22 AVRIL 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				
	RADIS, BEURRE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DU CHEF	TOMATES
Plat				
	NUGGETS DE VOLAILLE, KETCHUP	SAUCISSE KNACK (#) Saucisse de volaille (uniquement pour les sans porc)	COUSCOUS (plat complet)	DOS DE COLIN FLORENTINE ET TOMATES CERISES
Légumes				
	PETITS POIS, CAROTTES	FRITES AU FOUR		PUREE D'EPINARDES
Laitages				
	CANTADOU, AIL ET FINES HERBES	OVALE DES PRINCES	FONDU PRESIDENT	FROMAGE BLANC SUCRE
Desserts				
	FRUIT DE SAISON	YAOURT PULPE	GLACE PETIT POT VANILLE/CHOCOLAT	MADELEINE (biscuit)

(#) plat avec porc



Viande Française



produits locaux



produits de saison



produits faits maison


MENUS DU 25 AU 29 JUIN 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				
	SALADE DE PEPINETTES, P'TITS LEGUMES	PATE DE VOLAILLE	CREPE AU FROMAGE	MELON 
Plat				
	ROTI DE VOLAILLE, THYM CITRON	RAVIOLIS (plat complet)	SAUCISSE DE TOULOUSE (#) Saucisse de volaille (uniquement pour les sans porc) 	POISSON PANE
Légumes				
	HARICOTS VERTS		PUREE	BEIGNET DE CHOU- FLEUR
Laitages				
	EDAM	CAMEMBERT	RONDELE NATURE	SUISSE AROMATISE
Desserts				
	FRUIT DE SAISON 	COMPOTE DE POMMES	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON 



LA CUISINE EVOLUTIVE
ECOLE SAINTE THERESE

MENUS DU 02 AU 06 JUILLET 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				
	JUS D'ORANGE	TOMATES VINAIGRETTE		
Plat				
	CORDON BLEU	TARTE SAUMON, BROCOLIS "MAISON" 		
Légumes				
	JEUNES CAROTTES	POMMES RISOLEES		
Laitages				
	FROMAGE BLANC SUCRE	BABYBEL		
Desserts				
	SABLE DES FLANDRES (biscuits)	MOUSSE AU CHOCOLAT		

