



api

Conception Créa

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD

Semaine du 12 au 16 novembre 2018

LUNDI - Christian

ROSETTE ET CORNICHONS ou JAMBON BLANC ou ŒUF DUR MAYONNAISE

SAUTE DE BŒUF POIVRADE

POMMES DE TERRE ROTIES AUX EPICES ou **HARICOTS VERTS PERSILLES**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

DUO POIRE POMME ou SMOOTHIES BANANE ANANAS GINGEMBRE ou CORBEILLE DE FRUITS

MARDI - Brice

TABOULE ou SALADE DE BLE AU THON ou SALADE DE RIZ TOMATES MAIS OLIVES

TARTE AUX FROMAGES

GRATIN DE COURGETTES ou **COQUILLETES AU BEURRE**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

MOUSSE AU CHOCOLAT ou LIEGEOIS VANILLE ou CREME CARAMEL

MERCREDI - Sidoine

TOMATES ET PESTO ou SALADE VERTE ET EMMENTAL

ECHINE DEMI-SEL

LENTILLES CUISINEES ou **CAROTTES A L ESTRAGON**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

POMME AU FOUR A LA CANNELLE ou COMPOTE A LA FRAISE

JEUDI - Albert

CAROTTES RAPEES AU CITRON ou CELERI REMOULADE ou CHOU BLANC AU CUMIN

SAUTE DE DINDE EN COLOMBO

BROCOLIS PERSILLES ou **RIZ PILAFF**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

GAUFRE AU SUCRE GLACE ou TARTE AUX POMMES ou BEIGNET FOURRE CHOCOLAT

VENDREDI - Marguerite

LEGUMES ROTIS ou POIREAUX VINAIGRETTE ou CREMEUX DE LENTILLES

POISSON PANE ET CITRON

BLE NACRE AUX DEUX POIVRONS ou **POEELE DE LEGUMES**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

BANANE ET CREME ANGLAISE ou SALADE DE FRUITS ou SMOOTHIES BANANE FRAMBOISE

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire

Bon Appétit !

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD

Semaine du 19 au 23 novembre 2018

LUNDI - Tanguy

RADIS CROQ'SEL ou FENOUIL RAPE ORANGE CURRY ou CAROTTES RAPEES AUX RAISINS

CUISSE DE POULET DU GERS BASQUAISE

HARICOTS PLATS ETUVE CURCUMA ou SEMOULE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

TAPIOCA AU CAMEL MAISON ou FROMAGE BLANC CREME DE MARRON ou CREME VANILLE

MARDI - Edmond

CŒUR DE PALMIERS VINAIGRETTE ou VERRINE POTIRON CARAMBAR ou BETTERAVES VINAIGRETTE

STEAK HACHE POELE

POMMES DE TERRE ROTIES AU PAPRIKA ET THYM ou COURGETTES SAUTEES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

SALADE DE FRUITS ou CARPACCIO DE KIWI ou CORBEILLE DE FRUITS

MERCREDI - Prés. Marie

CONCOMBRE VINAIGRETTE ou ENDIVES AUX POMMES

EMINCE DE DINDE

RIZ PILAFF ou POT AU FEU DE LEGUMES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

CLAFOUTIS AUX POIRES MAISON ou GATEAU BASQUE

JEUDI - Cécile

ŒUFS MAYONNAISE ou SARDINES A L'HUILE ou ŒUFS DURS AU PESTO

SAUTE DE PORC A L'ANANAS

TORSADES ou CHOU CHINOIS BRAISE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

SALADE DE FRUITS ou SMOOTHIES BANANE FRUITS ROUGES ou SALADE ORANGE ET CANELLE

VENDREDI - Clément

SALADE DE COQUILLETES ou SALADE DE BOULGOUR ou SALADE PIEMONTAISE

POISSON FRAIS EN MARINADE (SELON ARRIVAGE)

CHOU-FLEUR PERSILLE ou RIZ AU FOUR

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

LIEGEOIS CHOCOLAT ou CREME AU CAFE ou YAOUR FERMIER BBC FERME DES TILLEUILS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Bon Appétit !



api

Conception Créa

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD

Semaine du 26 au 30 novembre 2018

LUNDI - Delphine

CONCOMBRE VINAIGRETTE ou CAROTTES RAPEES ou COLESLAW

BURGER DE VEAU SAUCE MOUTARDE

POMMES ROTIES AUX EPICES ou **BROCOLIS AU PAPRIKA**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

CREME AU CHOCOLAT ou FLAN NAPPE CAMEL ou ILE FLOTTANTE

MARDI - Séverin

PIZZA AUX CHAMPIGNONS ou FRIAND FROMAGE ou QUICHE LORRAINE

SAUTE DE BŒUF CHASSEUR

HARICOTS BEURRE PERSILLES ou **MACARONIS**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRUITS DE SAISON ou SMOOTHIE ANANAS ET MENTHE ou BANANE CREME ANGLAISE

MERCREDI - Jacq. De la M.

SALADE DE PATES ou TABOULE A LA MENTHE

OMELETTE AUX FINES HERBES

POMMES RISSOLEES ou **CAROTTES A LA CORIANDRE**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

POMMES ROTIES CASSONADE ET CANNELLE ou COMPOTE DE FRUITS

JEUDI - Saturnin

CHAMPIGNONS A LA CREME ou CHOU-BLANC MAYONNAISE ou RADIS CROQ'SEL

ESCALOPE VIENNOISE

PETITS POIS ou **RIZ AU FOUR**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

Pâtisserie ou FLAN PATISSIER ou TARTE AU CHOCOLAT

VENDREDI - André

SALADE DE HARICOTS VERTS ou BETTERAVES AUX POMMES ou SALADE DE BUTTERNUT

COLIN EN CROUTE D'HERBES

PUREE ou **TOMBEE DE CHOUX VERTS**

FROMAGE OU YAOURT NATURE OU YAOURT AROMATISE

FRUIT DE SAISON ou SALADE DE FRUITS ou COCKTAIL DE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Bon Appétit !

MENUS PROPOSES POUR VALIDATION EN COMMISSION MENUS DU LUNDI 8 OCTOBRE A 13H00

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD

Semaine du 03 au 07 décembre 2018

LUNDI - Avent

POMME DE TERRE EN REMOULADE ou TABOULE ou SALADE DE BLE

ESCALOPE DE DINDE AU MIEL

POELEE DE LEGUMES ou RIZ PILAFF

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRUITS DE SAISON ou SMOOTHIE FRUITS ROUGES ou SALADE D'ORANGE

MARDI - Barbara

SALADE VERTE AU MAÏS ou CONCOMBRE A LA CREME ou SALADE D'ENDIVES

BOULETTES DE BOEUF AUX OLIVES

TORSADES ou HARICOTS PLATS

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

MOUSSE AU CHOCOLAT ou LIEGEOIS VANILLE ou CREME AUX ŒUFS

MERCREDI - Gérald

PIZZA ou FEUILLETE FROMAGE

HACHIS PARMENTIER MAISON

CHOU FLEUR POELE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

COMPOTE DE POMMES ou POIRES POCHEES

JEUDI - Nicolas

POTAGE DE LEGUMES ou SALADE DE HARICOTS VERTS ou BROCOLIS AUX AMANDES

SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE CONFIT D OIGNONS

FRITES ou ENDIVES BRAISEES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

SALADE DE FRUITS ou ASSIETTE DE FRUITS ou COMPOTE DE POMME ET FRAISES

VENDREDI - Ambroise

BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ou CHOU BLANC AU CURRY ou SALADE VERTE ET OLIVES

BEIGNETS DE POISSON ET CITRON

CAROTTES VICHY ou BOULGOUR AU FOUR

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT ou FLAN VANILLE ou CREME AU CARAMBAR

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Bon Appétit !



api

Conception Créa

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD

Semaine du 10 au 14 décembre 2018

LUNDI - Romaric

SAUCISSON AIL ou JAMBON BLANC ou TERRINE DE POISSON

STEAK HACHE BŒUF SAUCE POIVRE

COQUILLETES ou HARICOTS BEURRE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRUITS DE SAISON ou SMOOTHIE ANANAS MENTHE ou SALADE D'ORANGE

MARDI - Daniel

PAMPLEMOUSSE ET SUCRE ou CAROTTES RAPEES ou CHOU ROUGE RAPE MARINE

PILONS DE POULET DU GERS ROTIS

BROCOLIS AU CUMIN ou RIZ SAFRANE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

SEMOULE AU LAIT AU Caramel ou CREME VANILLE ou ENTREMETS CHOCOLAT

MERCREDI - Jean

CHOU FLEUR VINAIGRETTE ou CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE

QUICHE LORRAINE MAISON

ROSTI DE POMME DE TERRE CHOU VERT BRAISE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

SALADE DE FRUITS ou CARPACCIO DE FRUITS DE SAISON

JEUDI - Lucie

SALADE DE RADIS NOIR ou CELERI REMOULADE ou CONCOMBRE VINAIGRETTE

PAD THAI AU TOFU

JULIENNE DE LEGUMES ou PATES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

CAKE CHOCOLAT MAISON ou GATEAU BASQUE ou DONUT'S

VENDREDI - Odile

SALADE DE PATES ET OLIVES ou SALADE DE RIZ ET THON ou SOUPE TOMATE VERMICELLE

LIEU EN CROUTE PARFUMEE

PETITS POIS CAROTTES ou POMME VAPEUR

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

CORBEILLE DE FRUITS ou ASSIETTE DE FRUITS ou SALADE DE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Bon Appétit !

MENUS PROPOSES POUR VALIDATION EN COMMISSION MENUS DU LUNDI 8 OCTOBRE A 13H00

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD

Semaine du 17 au 21 décembre 2018

LUNDI - Gaël

SARDINES A L'HUILE ou MAQUEREAUX A LA MOUTARDE ou ŒUFS DURS MAYONNAISE

SAUTE DE DINDE SAUCE FORESTIERE

ETUVE DE CHOU VERT ou PUREE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

SALADE DE FRUITS ou SMOOTHIE FRAMBOISES ou CORBEILLE DE FRUITS

MARDI - Gatien

CAROTTES RAPEES A L'ORANGE ou COLESLAW AUX RAISINS SECS ou CELERI BRANCHE VINAIGRETTE

SAUCE BOLOGNAISE

PENNE RIGATE ou HARICOTS VERTS PERSILLES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

COMPOTE POMME FRAISES ou POIRE FACON BELLE HELENE ou COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP

MERCREDI - Urbain

TERRINE CAMPAGNE ou SAUCISSON AIL

FILET MEUNIERE ET CITRON

POEELE DE LEGUMES BLE NACRE AUX DEUX POIVRONS

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

MOUSSE CHOCOLAT ou CREME VANILLE

JEUDI - Zéphyrin



VENDREDI - Pierre

SOUPE MINISTRONE ou ENTREES ou VARIEES

COLIN SAUCE VIERGE

PUREE DE CAROTTES ou RIZ PILAF

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

DESSERTS VARIES ou ou



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Bon Appétit !

api

Conception Créa

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD

Semaine du 07 au 11 janvier 2019

LUNDI - Raymond

ROSETTE ou PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS ou SURIMI MAYONNAISE

CORDON BLEU

RIZ CREOLE ou PETITS POIS A LA FRANCAISE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

PECHES AU SIROP CHANTILLY ou FRUITS DE SAISON ou SALADE D'ORANGE

MARDI - Lucien

SALADE D'ENDIVE FROMAGERE ou CELERI REMOULADE ou SALADE FROMAGERE

ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE

POELEE DE LEGUMES ou LENTILLES AU JUS

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

CREME DESSERT CHOCOLAT ou FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES ou FLAN NAPPE CAMEL

MERCREDI - Alice

SALADE DE RIZ ou SALADE DE POMMES DE TERRE

BLANQUETTE DE VEAU

SEMOULE BROCOLIS

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

COMPOTE DE FRUITS ou POMMES AU FOUR

JEUDI - Guillaume

CAROTTES RAPEES ou COLESLAW AUX RAISINS SECS ou RADIS NOIRS RAPEES

LASAGNES AU BŒUF

CAROTTES SAUTEES ou

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRANGIPANE DES ROIS ou BRIOCHE DES ROIS ou TARTE AUX FRUITS



VENDREDI - Paulin

VELOUTE POIREAUX POMME DE TERRE ou BROCOLIS AUX AMANDES ou BETTERAVES AUX POMMES

CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON

PUREE ou COTES DE BLETES BECHAMEL

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

SALADE DE FRUITS ou ASSIETTE DE FRUITS ou CORBEILLE DE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Bon Appétit !

MENUS PROPOSES POUR VALIDATION EN COMMISSION MENUS DU LUNDI 8 OCTOBRE A 13H00

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD

Semaine du 14 au 18 janvier 2019

LUNDI - Nina

CAROTTES RAPEES AU CITRON ou DEMI-PAMPLEMOUSSE ou CELERI REMOULADE

SAUTE DE POULET DU GERS AUX ABRICOTS SECS

HARICOTS VERTS EN PERSILLADE ou **BOULGOUR**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

RIZ AU LAIT MAISON ou LIEGEOIS AU CAFE ou CREME CHOCOLAT

MARDI - Rémi

ŒUFS DURS MAYONNAISE ou SURIMI MAYONNAISE ou SARDINES A L'HUILE

BOULETTES D'AGNEAU FORESTIERE

PETITS POIS ET LARDONS ou **SEMOULE**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRUITS DE SAISON ou SMOOTHIE POIRE CANELLE ou ASSIETTE DE FRUITS

MERCREDI - Marcel

POTAGE DE LEGUMES ou SALADE RADIS NOIR

SAUCE CARBONARA

SPAGHETTIS POEELE DE NAVETS

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRUITS DE SAISON ou FRUITS DE SAISON

JEUDI - Roseline

RAITA DE CONCOMBRES ou SALADE AUX AGRUMES ou POTAGE DE LENTILLES

PILON DE POULET DU GERS TANDOORI

RIZ ou **CAROTTES AUX EPICES**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

LASSI A LA BANANE ou TARTE A LA NOIX DE COCO ou CARPACCIO ANANAS



VENDREDI - Prisca

SALADE DE FENOUIL ou SALADE VERTE AU JAMBON ET CROUTONS ou POTAGE DE LEGUMES

DOS DE COLIN EN MARINADE

POMMES SAUTEES ou **POEELE DE LEGUMES**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

COMPOTE POMME CASSIS ou POMME AU FOUR A LA CANNELLE ou DEMI PECHE CREME ANGLAISE

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.

Bon Appétit !