

api

Conception Créative

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD - COLLEGE



Semaine du 21 au 25 janvier 2019

LUNDI - Agnès

SAUCISSON A L'AIL ou MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE ou ŒUF DUR MAYONNAISE

BŒUF CAROTTE

POMME NOISETTE ou HARICOTS VERTS PERSILLES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRUIT DE SAISON ou DUO POIRE POMME ou SMOOTHIES BANANE ANANAS GINGEMBRE

MARDI - Vincent

TABOULE ou SALADE PIEMONTAISE ou SALADE DE RIZ

CROQUE MONSIEUR

GRATIN DE CHOUX FLEURS ou TORSADES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

LIEGEOIS CHOCOLAT ou CREME VANILLE ou CREME DESSERT CARAMEL

MERCREDI - Alphonse

CHOU BLANC AU GOUDA ou SALADE VERTE AUX CROUTONS

ROTI DE PORC LOCAL SAUCE CHAMPIGNONS FRAIS

LENTILLES CUISINEES ou ENDIVES BRAISEES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

ANANAS AU FOUR ou COMPOTE POMME CASSIS

JEUDI - François

SALADE D'ENDIVE AUX POMMES ou COLESLAW AUX RAISINS SECS ou DEMI-PAMPLEMOUSSE

NUGGET'S DE VOLAILLE

POELEE DE LEGUMES ou PUREE DE POMME DE TERRE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

CAKE ZESTES ORANGE ET CHOCOLAT MAISON ou FLAN PATISSIER ou GAUFRE AU SUCRE

VENDREDI - Conv. S. Paul

LEGUMES ROTIS ET FETA ou POTAGE DE LEGUMES MAISON ou SALADE DE FONDS D'ARTICHAUT

DOS DE LIEU GRENOBLOISE

BLE NACRE AU BEURRE ou FONDUE DE POIREAUX

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRUIT DE SAISON ou SALADE DE FRUITS ou SMOOTHIES 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 !



api

Conception CréApi

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD - COLLEGE



Semaine du 28 au 01 février 2019

LUNDI - Th. D'Aquin
RADIS CROQ'SEL ou FENOUIL RAPE AU CURRY ou CONCOMBRES VINAIGRETTE CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE BROCOLIS EN PERSILLADE ou RIZ AUX HERBES FROMAGE ET LAITAGES VARIES SEMOULE AU LAIT AU CAMEL MAISON ou MOUSSE AU CHOCOLAT ou FLAN NAPPE CAMEL
MARDI - Gildas
MACEDOINE MAYONNAISE ou SALADE DE HARICOTS VERTS ou BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCE BOLOGNAISE MACARONIS ou HARICOTS PLATS SAUTEES FROMAGE ET LAITAGES VARIES SALADE ORANGE BANANE ou CARPACCIO ANANAS ou SMOOTHIES KIWI
MERCREDI - Martine
POTAGE DE LEGUMES MAISON ou ENDIVES AU BLEU BLANQUETTE DE VEAU POMMES VAPEUR ou CAROTTES FROMAGE ET LAITAGES VARIES CLAFOUTIS AUX CERISES ou GATEAU BASQUE
JEUDI - Marcelle
ŒUF DUR MAYONNAISE ou RILLETES SARDINES ou SURIMI MAYONNAISE SAUTE DE PORC AU SOJA RIZ BASMATI ou COTES DE BLETTES FROMAGE ET LAITAGES VARIES CORBEILLE DE FRUITS ou COCKTAIL DE FRUITS ou BANANE CREME ANGLAISE
 VENDREDI - Ella
SALADE DE RIZ ou SALADE DE BOULGOUR ou POMME DE TERRE REMOULADE FILET DE POISSON PANE ET CITRON HARICOTS VERTS EN PERSILLADE ou SEMOULE FROMAGE ET LAITAGES VARIES YAOURT FERMIER BBC ou LIEGEOIS CHOCOLAT ou FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

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

Bon Appétit !

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD - COLLEGE

Semaine du 04 au 08 février 2019

LUNDI - Véronique

CAROTTES RAPEES A L'ORANGE ou SALADE VERTE FROMAGERE ou CHOU BLANC CURRY

BOULE D'AGNEAU A LA PROVENCALE
CHOU FLEUR PERSILLE ou CHOU FLEUR PERSILLE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES



CREPE DE LA CHANDELEUR ou FLAN NAPPE Caramel ou CREME AU Caramel

MARDI - Agathe

FRIAND AU FROMAGE ou TARTE AUX POIREAUX MAISON ou PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS

STEAK HACHE POELE

POMMES SAUTEES ou POEELE CHOU VERT

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

SMOOTHIE ANANAS ET MENTHE ou FRUITS DE SAISON ou COCKTAIL DE FRUITS

MERCREDI - Gaston

SALADE DE PATES ou SALADE DE POMME DE TERRE

OMELETTE AUX FINES HERBES

TORTIS AU BEURRE ou SALSIFIS PERSILLES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

POMMES ROTIES CASSONADE ET CANNELLE ou COMPOTE DE FRUITS

JEUDI - Eugénie

SALADE POUSSE DE SOJA CREVETTES OU NEMS

SAUTE DE PORC AU Caramel

RIZ CANTONNAIS

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

LITCHEES AU SIROP OU GATEAU A L'ANANAS MAISON



VENDREDI - Joséphine

CONSOMME DE VERMICELLES ou POIREAUX VINAIGRETTE ou BETTERAVES VINAIGRETTE

COLIN EN CROUTE D'HERBES

EPINARDS A LA CREME ou PUREE

FROMAGE OU YAOURT NATURE OU YAOURT AROMATISE

CORBEILLE DE FRUITS ou SALADE DE FRUITS ou ASSIETTE DE FRUITS

MENUS ETablis sous réserve 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 CréApi

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD - COLLEGE



Semaine du 11 au 15 février 2019

LUNDI - Héloïse
SALADE PIEMONTAISE ou TABOULE ou POTAGE DE LEGUMES MAISON SAUTE DE DINDE AU CURCUMA POEELE DE LEGUMES ou TORSAGES FROMAGE ET LAITAGES VARIES FRUIT DE SAISON ou SMOOTHIE FRUITS ROUGES ou SALADE D'ORANGE
MARDI - Félix
SALADE VERTE AU MAIS ou CONCOMBRE A LA CREME ou CAROTTES RAPEES BURGER DE VEAU SAUCE AU FROMAGE FRITES ou HARICOTS VERTS FROMAGE ET LAITAGES VARIES ILE FLOTTANTE ou LIEGEOIS VANILLE ou MOUSSE AU CHOCOLAT
MERCREDI - Béatrice
PIZZA ou FEUILLETE FROMAGE HACHIS PARMENTIER MAISON CHOU FLEUR POELE FROMAGE ET LAITAGES VARIES COMPOTE DE POMMES ou ANANAS ROTIS
JEUDI - Valentin
POTAGE DE LEGUMES MAISON ou SALADE DE HARICOTS VERTS ou BROCOLIS AUX AMANDES SAUCISSE TOULOUSE ARTISANALE CONFIT D'OIGNONS RIZ CREOLE ou PETITS POIS FROMAGE ET LAITAGES VARIES SALADE DE FRUITS ou ASSIETTE DE FRUITS ou COMPOTE DE POMME ET FRAISES
 VENDREDI - Claude
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ou CHOU BLANC AU CURRY ou SALADE VERTE ET OLIVES POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE SAUCE VIERGE CAROTTES VICHY ou POMME VAPEUR FROMAGE ET LAITAGES VARIES RIZ AU LAIT MAISON ou FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRON ou FLAN NAPPE CAMEL

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 - COLLEGE



Semaine du 18 au 22 février 2019

LUNDI - Bernadette

ROSETTE ou JAMBON BLANC ou TERRINE DE POISSON

STEAK HACHE BŒUF ET KETCHUP

POMMES RISSOLEES ou HARICOTS BEURRE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

COCKTAIL DE FRUITS ou SALADE D'ORANGE ou CORBEILLE DE FRUITS

MARDI - Gabin

SALADE DE MAIS ou CAROTTES RAPEES ou CHOU ROUGE RAPE MARINE

PILONS DE POULET DU GERS

BROCOLIS AU CUMIN ou RIZ SAFRANE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

LIEGEOIS CHOCOLAT ou CREME VANILLE ou FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRON

MERCREDI - Aimée

CHOU FLEUR VINAIGRETTE ou CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE

PIZZA GARNIE

CŒUR DE BLE CHOUX DE BRUXELLES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

SALADE DE FRUITS ou CARPACCIO DE FRUITS DE SAISON

JEUDI - Pierre-Damien

PAMPLEMOUSSE ET SUCRE ou CELERI REMOULADE ou CONCOMBRES VINAIGRETTE

SAUCE CARBONARA

PENNE RIGATE ou POEELE DE LEGUMES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

GATEAU AU YAOURT MAISON ou GAUFRES CHOCOLAT ou PUDDING

VENDREDI - Isabelle

SALADE DE PATES ET OLIVES ou SALADE DE RIZ ET THON ou PATE VEGETAL

DOS DE COLIN EN MARINADE

PUREE ou PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

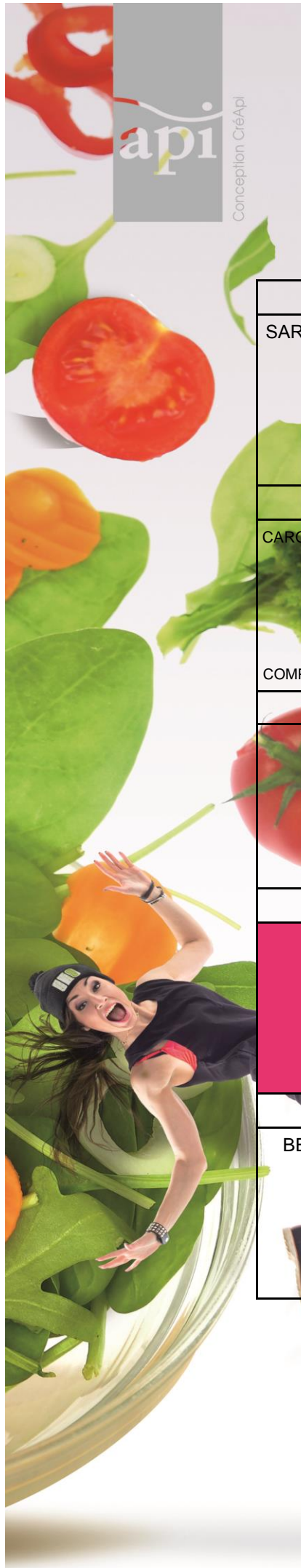
CORBEILLE DE FRUITS ou ASSIETTE DE FRUITS ou SALADE DE FRUITS

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 !



api

Conception CréApi

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD - COLLEGE



Semaine du 11 au 15 mars 2019

LUNDI - Rosine

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

SAUTE DE DINDE AU CURRY

BROCOLIS ETUVES ou POMME DE TERRE FRAICHES ROTIES AU THYM

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

SALADE DE FRUITS ou SMOOTHIE FRAMBOISES ou CORBEILLE DE FRUITS

MARDI - Justine

CAROTTES RAPEES A L'ORANGE ou COLESLAW AUX RAISINS SECS ou POTAGE VERMICELLE TOMATE

BOLOGNAISE

SPAGHETTI ou CHOU FLEUR EN GRATIN

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

COMPOTE DE POMME PARFUMEE CANNELLE ou POIRE FACON BELLE HELENE ou PECHE CREME ANGLAISE

MERCREDI - Rodrigue

TERRINE CAMPAGNE ou SAUCISSON SEC ET CORNICHONS

POSSON BORDELAISE MAISON

PUREE DE CELERI OU BLE NACRE AUX DEUX POIVRONS

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

MOUSSE CHOCOLAT ou CREME VANILLE

JEUDI - Mathilde

SALADE VERTE ou SALADE D'ENDIVES ET POMMES

TARTIFLETTE MAISON

HARICOTS VERTS

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

TARTE AUX POMMES ou GENOISE AUX FRUITS



VENDEDI - Louise

BETTERAVES AUX POMMES ou POIREAUX VINAIGRETTE ou POTAGE DE LEGUMES

FILET DE POISSON FRAIS SAUCE VIERGE (SELON ARRIVAGE)

POEELE DE LEGUMES ou RIZ PILAFF

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRUIT DE SAISON ou SALADE DE FRUITS FRAIS ou BANANE AU CHOCOLAT

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 - COLLEGE



Semaine du 18 au 22 mars 2019

LUNDI - Cyrille

PATE DE FOIE ou ROSETTE ou ŒUFS DURS MAYONNAISE

CORDON BLEU

PUREE ou POEELE DE LEGUMES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRUIT DE SAISON ou SMOOTHIE KIWI POIRE ou SALADE D'ORANGE

MARDI - Joseph

RADIS CROQ'SEL ou CELERI REMOULADE ou SALADE FROMAGERE

ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE

PETITS POIS A LA FRANCAISE ou SEMOULE

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

YAOURT BAR ou YAOURT BBC FERME DES TILLEUILS ou

MERCREDI - Herbert

TABOULE A LA MENTHE ou SALADE DE POMMES DE TERRE

PAUPIETTE DE VEAU

BOULGOUR ou BROCOLIS

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

COMPOTE POMME BANANE ou POMMES AU FOUR

JEUDI - Clémence

CAROTTES RAPEES AU CITRON ou POTAGE DE LEGUMES ou DEMI-PAMPLEMOUSSE

STEAK HACHE DE BŒUF ET KETCHUP

PUREE DE POTIRON ou FRITES

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

DONUT'S ou TARTE TATIN A LA BANANE ou TARTE BOURDALOUE

VENDEDI - Léa

BETTERAVES AUX POMMES ou FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE ou SALADE AUX CŒURS DE PALMIER

FILET MEUNIERE ET CITRON

BLE NACRE SAFRAN ou CHOUX FLEURS PERSILLES

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 !



api

Conception CréApi

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT THEODARD - COLLEGE



Semaine du 25 au 29 mars 2019

LUNDI - Annonciation

CAROTTES RAPEES AU CITRON ou DEMI-PAMPLEMOUSSE ou SALADE VERTE ET EMMENTAL

PIZZA GARNIE

HARICOTS VERTS EN PERSILLADE ou **COQUILLETTES**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

SEMOULE AU LAIT MAISON ou LIEGEOIS VANILLE ou CREME CHOCOLAT

MARDI - Larissa

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

MERGUEZ

PETITS POIS AU JUS ou **SEMOULE**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRUIT DE SAISON ou SMOOTHIE POIRE CANELLE ou ASSIETTE DE FRUITS

MERCREDI - Rupert

CONCOMBRES VINAIGRETTE ou SALADE RADIS EMINCES SURIMI

COTE DE PORC CHARCUTIERE

LENTILLES PAYSANNES ou **CAROTTES PERSILLEES**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

TARTE AUX POMMES ou TARTE A L'ABRICOT

JEUDI - Gontran

POTAGE DE LEGUMES ou MACEDOINE MAYONNAISE ou BETTERAVES VINAIGRETTE

CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE

PUREE DE POMME DE TERRE ou **EPINARDS A LA BECHAMEL**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

FRUIT DE SAISON ou SALADE DE FRUITS ou DEMI PAMPLEMOUSSE

VENREDI - Gwladys

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

DOS DE COLIN AUX OLIVES

RIZ AU GINGEMBRE ou **POEELE DE LEGUMES**

FROMAGE ET LAITAGES VARIES

COMPOTE DE POMME MAISON VANILLEE 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 !