

# COLLEGE SAINT THEODARD



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

	lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
		<b>CAROTTES RÂPÉES AU CITRON</b>	<b>MELON</b>	<b>SALADE DE POMME DE TERRE</b>	<b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b>
		<b>SALADE DE TOMATE</b>	<b>SALADE CLUB</b>	<b>SALADE DE PATES COMPOSEE</b>	<b>CÈLERI RÉMOULADE</b>
		<b>CONCOMBRE EN VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE CHAMPIGNONS</b>	<b>SALADE DE POIS CHICHE</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>
		<b>STEAK HACHE</b>	<b>ESCALOPE DE DINDE PERSILLADE</b>	<b>COUSCOUS</b>	<b>FILET DE COLIN MEUNIÈRE</b>
		<b>MACARONI</b>	<b>AUBERGINES SAUTÉES</b>	<b>LEGUMES COUSCOUS</b>	<b>BLÉ</b>
		<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>EPINARDS À LA BÉCHAMEL</b>
	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
		<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>TARTE CHOCOLAT</b>	<b>ABRICOT AU SIROP</b>	<b>CRÈME AU CHOCOLAT</b>
		<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>TARTE AUX ABRICOTS</b>	<b>POIRE AU CHOCOLAT</b>	<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>
		<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>PÊCHE À LA CRÈME ANGLAISE</b>	<b>PANA COTTA COULIS DE FRUITS</b>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# COLLEGE SAINT THEODARD



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
TOMATE À LA VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	TRANCHE DE MELON	CRÊPE AU JAMBON	MACÉDOINE MAYONNAISE
CAROTTES RAPEES	SALADE POMME DE TERRE	COLESLAW	QUICHE LORRAINE	POIVRONS MARINÉS
RADIS CROQ'SEL	TABOULE A LA MENTHE	SALADE COMPOSEE	TARTE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	CHILI CON CARNE	RÔTI DE PORC AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ ET CITRON
<b>SEMOULE BIO</b>	PETITS POIS FRANCAISE	PURÉE	Frites	RATATOUILLE
HARICOTS VERTS AUX AMANDES	<b>RIZ BIO PILAFF</b>	CAROTTES VICHY	CHOU-FLEUR PERSILLE	FARFALLE
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME FRAISE	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON
CREME VANILLE	ABRICOT AUX AMANDES	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	MIRABELLES AU SIROP	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CAMEL	FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# COLLEGE SAINT THEODARD



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>ROSETTE</b>	<b>LENTILLES VINAIGRETTE</b>	<b>PASTEQUE</b>	<b>CAROTTES RAPÉES AU CITRON</b>
<b>BROCOLI AMANDES</b>	<b>SAUCISSON AIL</b>	<b>SALADE DE PATES</b>	<b>RADIS ROND CROQ'SEL</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>
<b>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</b>	<b>TERRINE DE POISSON</b>	<b>TABOULÉ</b>	<b>TOMATE EN VINAIGRETTE</b>	<b>MELON</b>
<b>SAUTÉ DE BOEUF CHASSEUR</b>	<b>CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE</b>	<b>GNOCCHI AU FROMAGE</b>	<b>ESCALOPE DE PORC MOUTARDE ANCIENNE</b>	<b>PECHE DU JOUR SAUCE VIERGE</b>
<b>RIZ PILAF BIO</b>	<b>COURGETTES PERSILLÉES</b>	<b>CAROTTES BRAISÉES</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>POMME VAPEUR</b>
<b>POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON</b>	<b>FRITES</b>	<b>GNOCCHI</b>	<b>SPAGHETTIS</b>	<b>PETITS POIS CAROTTES</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>POMMES AU FOUR</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>BEIGNET CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC STRACCIATELA</b>	<b>COMPOTE POMME FRUITS ROUGES</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>TROPÉZIENNE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT BIO</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# COLLEGE SAINT THEODARD



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	MELON	SALADE POUSSE SOJA	TABOULE A LA MENTHE	RILLETTE DE PORC
PASTEQUE	BATAVIA FROMAGÈRE	COEUR D'ARTICHAUT	SALADE DE RIZ	CHORIZO
SALADE VERTE TOMATE ET OLIVES	SALADE DE RADIS RAPÉ ET SURIMI	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE BLE	SALAMI
SAUCE BOLOGNAISE	SAUTE DE BOEUF PROVENCALE	WINGS DE VOLAILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	FILET DE COLIN MEUNIERE
POEELE DE BROCOLIS	<b>RIZ BIO CREOLE</b>	RATATOUILLE	PDTERRE GRENAILLES	POEELE DE SAISON
<b>COQUILLETTE BIO</b>	COURGETTES SAUTEES	LENTILLES	CAROTTES SAUTEES	BOULGOUR
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON	GAUFRETTE CHOCOLAT
CLAFOUTIS AUX PECHEES	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT
MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT


MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# COLLEGE SAINT THEODARD



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
 Repas végétarien				
CAROTTES RAPEES	OEUF DUR MAYONNAISE	LEGUMES A CROQUER	SALADE HARICOTS VERTS	TOMATE ECHALOTE
CONCOMBRE VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE	COURGETTES AU CURRY	SALADE DE CHOU FLEUR	CELERI REMOULADE
SALADE TOMATE MAIS	PASTEQUE	CHOU-CHINOIS	MACEDOINE DE LEGUMES	RADIS BEURRE
SAUTE DE DINDE AUX ABRICOTS	RAVIOLIS RICOTTA EPINARD	ROTI DE PORC AU JUS	HACHIS PARMENTIER MAISON	FILET DE LIEU AU PAPRIKA
<b>SEMOULE BIO</b>	HARICOTS PLATS	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PIPERADE	<b>RIZ BIO PILAF</b>
POEELE DE LEGUMES FRAIS	FRITES	CAROTTES PERSILLEES	PUREE DE POMME DE TERRE	BROCOLIS SAUTES
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
POMME AU FOUR	<b>BANANE BIO</b>	TARTE A LA POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	CLAOUTIS AUX FRUITS	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON
POIRE MELBA	ANANAS FRAIS	GATEAU BASQUE	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# COLLEGE SAINT THEODARD



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
TABOULE DE QUINOA	COLESLAW	SALADE DU CHEF	PIZZA	SALADE VERTE TOMATE MAÏS
SALADE DE RIZ	SALADE HARICOTS VERTS	CÉLERI RÉMOULADE	FEUILLETÉ À LA VIANDE	CAROTTES AUX RAISINS
SALADE DE PATES	<b>BETTERAVES BIO</b>	TOMATE MOZZARELLA	CAKE AUX OLIVES	I/2 PAMPLEMOUSSE
COLOMBO DE POULET	COTE DE PORC CHARCUTIERE	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE LIEU MARINADE
ÉPINARD À LA CRÈME	COEUR DE BLE	PENNE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ AU FOUR
PDTERRE GRENAILLES	COURGETTES SAUTEES	JARDINIÈRE DE LEGUMES	PUREE PDTERRE	POIREAUX À LA CRÈME
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CAFE	ABRICOT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	PECHE FACON MELBA
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	BANANE CREME ANGLAISE

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# COLLEGE SAINT THEODARD



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Repas végétarien				
CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE LENTILLES	CÉLÉRI RÉMOULADE	QUICHE LORRAINE	SALADE DÈS DE FROMAGE
COLESLAW	SALADE DE PATES	CAROTTES RAPEES AU CITRON	FEUILLETÉ AU FROMAGE	BETTERAVES CRUES RÂPÉES VINAIGRETTE
SALADE COMPOSÉE	SALADE DE RIZ FAÇON NIÇOISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	PIZZA DU CHEF	CONCOMBRE
BOEUF BOURGUIGNON	PANE FROMAGER	BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY	HAUT DE CUISSE DE POULET DU GERS AUX HERBES	FILET DE COLIN
<b>COQUILLETTE BIO</b>	COURGETTES BECHAMEL	<b>RIZ FAÇON PILAF BIO</b>	PETITS POIS	CAROTTES VICHY
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE	PUREE	GRATIN DE CHOU-FLEUR	PDTERRE AUX EPICES	BOULGOUR FAÇON PILAF
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	<b>BANANE BIO</b>	ECLAIR CHOCOLAT
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	TARTE CITRON
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS FRAIS	TARTE POMME

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

