

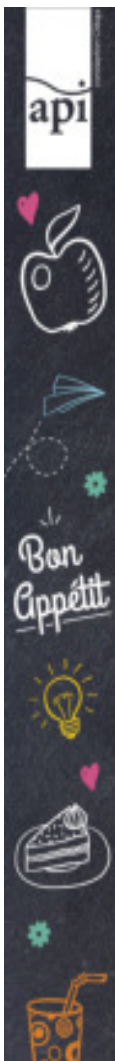
ECOLE PRIMAIRE SAINT THEODARD



*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
	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON		SALADE DE POMME DE TERRE	TRANCHE DE PASTÈQUE
	STEAK HACHE		COUSCOUS	FILET DE COLIN MEUNIÈRE
	MACARONI		LEGUMES COUSCOUS	BLÉ
	YAOURT NATURE		FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		ABRICOT AU SIROP	CRÈME AU CHOCOLAT

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



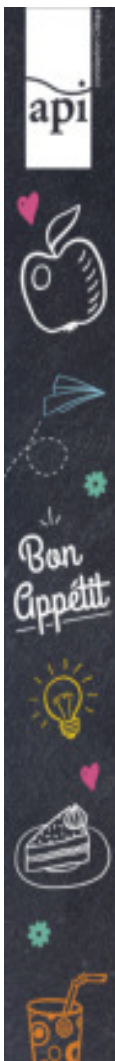
ECOLE PRIMAIRE SAINT THEODARD



*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		CRÊPE AU JAMBON	MACÉDOINE MAYONNAISE
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	CHILI CON CARNE		ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ ET CITRON
SEMOULE BIO	PETITS POIS FRANCAISE		FRITES	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	YAOURT AROMATISE
LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME FRAISE		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT





ECOLE PRIMAIRE 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
	Repas végétarien			
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	ROSETTE		PASTEQUE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
SAUTÉ DE BOEUF CHASSEUR	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE		ESCALOPE DE PORC MOUTARDE ANCIENNE	PECHE DU JOUR SAUCE VIERGE
RIZ PILAF	COURGETTES PERSILLÉES		HARICOTS VERTS	POMME VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE		PETIT SUISSE	FROMAGE
TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

ECOLE PRIMAIRE 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		TABOULE A LA MENTHE	RILLETTE DE PORC
SAUCE BOLOGNAISE	SAUTE DE BOEUF PROVENCALE		SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	FILET DE COLIN MEUNIERE
POEELE DE BROCOLIS	RIZ BIO CREOLE		PDTERRE GRENAILLES	POEELE DE SAISON
FROMAGE	FROMAGE		YAOURT AROMATISE	FROMAGE
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	GAUFRETTE CHOCOLAT

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



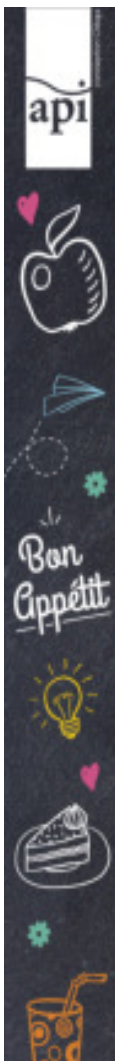
ECOLE PRIMAIRE SAINT THEODARD



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 vegetarien				
CAROTTES RAPEES	OEUF DUR MAYONNAISE		SALADE HARICOTS VERTS	TOMATE ECHALOTE
SAUTE DE DINDE AUX ABRICOTS	RAVIOLIS RICOTTA EPINARD		HACHIS PARMENTIER MAISON	FILET DE LIEU AU PAPRIKA
SEMOULE BIO	HARICOTS PLATS			RIZ BIO PILAF
FROMAGE	YAOURT BIO		FROMAGE	FROMAGE
POMME AU FOUR	BANANE BIO		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



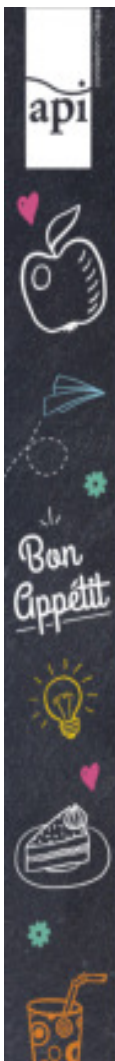
ECOLE PRIMAIRE SAINT THEODARD



*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		PIZZA	SALADE VERTE TOMATE MAÏS
COLOMBO DE POULET	COTE DE PORC CHARCUTIERE		ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE LIEU MARINADE
ÉPINARD À LA CRÈME	COEUR DE BLE		HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ AU FOUR
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE PRIMAIRE 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		QUICHE LORRAINE	SALADE DÈS DE FROMAGE
BOEUF BOURGUIGNON	PANE FROMAGER		CUISSE DE POULET DU GERS BASQUAISE	FILET DE COLIN
COQUILLETTE BIO	COURGETTES BECHAMEL		PETITS POIS	CAROTTES VICHY
FROMAGE	FROMAGE		YAOURT NATURE	FROMAGE
LIEGOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		BANANE BIO	ECLAIR CHOCOLAT

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

