



# 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 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Repas végétarien 				
<b>SALADE DE PÂTES</b>	<b>SALADE VERTE COMPOSÉE</b>	<b>SALADE D'AVOCATS</b>	<b>FEUILLETÉ À LA VIANDE</b>	<b>COLESLAW</b>
<b>SALADE DE POIS CHICHES</b>	<b>CHOU ROUGE AUX POMMES</b>	<b>1/2 POMELOS</b>	<b>TARTE AU FROMAGE</b>	<b>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</b>
<b>SALADE DE RIZ</b>	<b>SALADE D'ENDIVES</b>	<b>SALADE VERTE AU THON</b>	<b>PIZZA AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>SOUPE TOMATE VERMICELLE</b>
<b>STEAK HACHÉ</b>	<b>PANÉ FROMAGER SAUCE TOMATE</b>	<b>ESCALOPE DE DINDE AU JUS</b>	<b>COLOMBO DE PORC</b>	<b>QUEUE DE MERLU MARINADE</b>
<b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>	<b>MACARONI</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>	<b>CHOUX FLEURS AU PAPRIKA</b>	<b>SEMOULE BIO</b>
<b>PDTERRE GRENAILLES</b>	<b>CAROTTE VICHY</b>	<b>PURÉE PDTERRE</b>	<b>RIZ PILAFF</b>	<b>POELÉE DE LEGUMES</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>POIRE CARAMEL AU BEURRE SALÉ</b>	<b>CREME DESSERT CARAMEL</b>	<b>ORANGE BIO</b>	<b>GALETTE DES ROIS</b> 
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>ANANAS FRAIS</b>	<b>LIEGEOIS VANILLE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CHOU À LA MYRTILLE</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>TARTE NORMANDE</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 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Repas végétarien 				
<b>ENDIVES AU JAMBON</b>  <b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>  <b>CHOU BLANC MAYONNAISE</b>	<b>SALADE STRASBOURGEOISE</b>  <b>SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS</b>  <b>SALADE DE PÂTES</b>	<b>SALADE FROMAGERE</b>  <b>1/2 POMELOS</b>  <b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>CRÊPE AU FROMAGE</b>  <b>TARTE POIREAUX</b>  <b>CAKE AUX OLIVES</b>	<b>BETTERAVES BIO AUX POMMES</b>  <b>POTAGE DE LÉGUMES</b>  <b>POIREAUX VINAIGRETTE</b>
<b>BOULETTES D'AGNEAU ORIENTALES</b>	<b>CUISSE DE POULET DU GERS</b>	<b>ROTI DE PORC SCE SOJA</b>	<b>CHILI SIN CARNE</b>	<b>POISSON PANÉ ET CITRON</b>
<b>FRITES</b>  <b>HARICOTS PLATS</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>  <b>BOULGOUR PILAFF</b>	<b>NOUILLES CHINOISES</b>  <b>CHOU ROMANESCO</b>	<b>RIZ BIO</b>  <b>FRICASSÉE DE CÉLERI AU CURRY</b>	<b>PETITS POIS AU JUS</b>  <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>  <b>LIÉGEOIS VANILLE</b>  <b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>  <b>POMME AU FOUR AUX SPÉCULOOS</b>  <b>POIRE AU CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT BIO</b>  <b>BANANE CREME ANGLAISE</b>  <b>PANNA COTTA AU COULIS</b>	<b>BANANE BIO</b>  <b>FRUIT DE SAISON</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 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
 Repas végétarien				
CAROTTES RAPEES À L'ORANGE	OEUF DUR MAYONNAISE	CHOU BLANC MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE VERTE MAIS
CELERI REMOULADE	SALADE COMPOSEE	SALADE ENDIVE ET POMME	JULIENNE DE BETTERAVES	SALADE D' ENDIVES
SALADE VERTE COMPOSÉE	SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE	CELERI ANANAS VINAIGRETTE	SALADE D'HARICOTS VERTS	COLESLAW
SAUCISSE DE TOULOUSE ARTISANALE ET LOCALE	BOULETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE	ECHINE DE PORC	SAUTE DE BOEUF CHASSEUR	FILET DE LIEU MARINADE
LENTILLES AU JUS	<b>SEMOULE BIO</b>	PURÉE PDTERRE	CAROTTES PERSILLÉES	POMME VAPEUR
HARICOTS VERTS PERSILLES	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS CAROTTES	TORSADES	ENDIVES BRAISÉES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE POMME	FRUITS DE SAISON	GATEAU BASQUE	YAOURT FERMIER	<b>ORANGE BIO</b>
COCKTAIL DE FRUITS	FRUITS DE SAISON	MOELLEUX AUX FRUITS MAISON	CREME VANILLE	FRUITS DE SAISON
POIRE POCHÉE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	TARTE POMME BANDE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUITS 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 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
TABOULÉ MENTHE SALADE DE POMME DE TERRE, MAÏS ET OEUF SALADE DE RIZ AUX OLIVES	MACEDOINE MAYONNAISE SALADE COEUR DE PALMIER SURIMI SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPÉES ORANGE DUO CELERI POMME RÂPÉS SALADE ENDIVE ET NOIX	PIZZA AU FROMAGE FRIAND AU FROMAGE FRIAND A LA VIANDE	COLESLAW SALADE VERTE OLIVES CREMEUX DE LENTILLES
CORDON BLEU	SAUTE DE PORC FORESTIERE	BURGER DE VEAU	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE	FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE
BROCOLIS PERSILLÉS MACARONI	POMMES NOISETTE COTE DE BLETTES TOMATE	RIZ BIO GACHUCHA ENDIVES BRAISÉES	HARICOTS BEURRES PERSILLADE LENTILLES CUISINÉES	BOULGOUR PETITS POIS CAROTTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
SALADE DE FRUITS FRUIT DE SAISON FRUITS DE SAISON	YAOURT BIO YEO LIEGEOIS VANILLE ILE FLOTTANTE	POIRE BELLE HELENE POMME AU FOUR COMPOTE DE PECHE	BANANE BIO ECLAIR CHOCOLAT TARTE CITRON	COMPOTE DE FRUITS BANANE CREME ANGLAISE ANANAS AU SIROP

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 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
			<b>"NOUVEL AN CHINOIS"</b>	
<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE QUINOA</b>	<b>PAMPLEMOUSSE</b>	<b>SALADE DE HARICOTS MUNGO</b>	<b>SALADE FROMAGERE</b>
<b>CELERI ET POMMES</b>	<b>PIEMONTAISE</b>	<b>COLESLAW</b>	<b>NEM'S POULET</b>	<b>SALADE D'ENDIVES POMMES</b>
<b>CAROTTES RAPÉES</b>	<b>SALADE DE RIZ</b>	<b>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</b>		<b>CHOU ROUGE AUX AROMATES</b>
<b>SAUTÉ DE BOEUF PAPRIKA</b>	<b>FILET DE POULET A L'ITALIENNE</b>	<b>CROQUE MONSIEUR</b>	<b>SAUTÉ DE DINDE MIEL ET SOJA</b>	<b>COLIN AUX AROMATES</b>
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>SPAGHETTI</b>	<b>POELEE ASIATIQUE</b>	<b>EPINARDS AU CURRY</b>
<b>CAROTTES PERSILÉES</b>	<b>BLE AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>CHOU-FLEUR À LA CRÈME</b>	<b>RIZ CANTONNAIS</b>	<b>POMMES VAPEUR</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>YAOURT BIO YEO</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>POMME ROTIE AU CAMEL</b>	<b>BANANE BIO</b>	<b>CREPES DE LA CHANDELEUR</b>
<b>CREME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>ANANAS ROTI SPECULOS</b>	<b>NOUGAT CHINOIS</b>	<b>TARTE AUX POMMES</b>
<b>FLAN NAPPE CAMEL</b>	<b>SMOOTHIE FRUITS ROUGES</b>	<b>COMPOTE DE POMMES POIRES</b>	<b>GATEAU ANANAS</b>	<b>ECLAIR AU CHOCOLAT</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 08 février

mardi 09 février

mercredi 10 février

jeudi 11 février

vendredi 12 février

Repas végétarien



JULIENNE DE CAROTTES	<b>BETTERAVES BIO</b>	SALADE VERTE ET GOUDA	SALADE ENDIVE GOUDA	ROSETTE ET CORNICHONS
CHOU BLANC POMMES	SALADE DE BLE MIMOSA	CELERI REMOULADE	SALADE FROMAGERE	SAUCISSON AIL
SALADE COMPOSÉE	SALADE DE RIZ MAIS OLIVES	PAMPLEMOUSSE	SALADE SOJA POIVRONS	PATÉ DE CAMPAGNE
SAUTÉ PORC À L'ANANAS	PIZZA VEGETARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF POIVRADE	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE AUX HERBES	FILET MEUNIÈRE ET CITRON
<b>SEMOULE BIO</b>	PURÉE DE CAROTTES	FLAGEOLETS	POMME DE TERRE ROTIES	HARICOTS PLATS SAUTÉS
LEGUMES COUSCOUS	TORSADES	ENDIVES BRAISÉES	CHOUX DE BRUXELLES	RIZ AUX EPICES DOUCES
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
YAOURT FERMIER	<b>ORANGE BIO</b>	SALADE D'AGRUMES	PECHE CHANTILLY	DESSERTS VARIÉS
FROMAGE BLANC AU COULIS	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME CASSIS	
FLAN NAPPE CAMEL	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT	

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

