

Restaurant scolaire Sainte Thérèse-Sacré Cœur



Classes maternelles et CP

SEPTEMBRE



Du 1^{er} au 05 sept

Du 08 au 12 sept

Du 15 au 19 sept

Du 22 au 26 sept

Du 29 au 03 oct

Lundi

Betteraves rouges
Pâtes carbonara
Yaourt nature sucré

Œuf mayonnaise
Boulettes de bœuf
Poêlée campagnarde
Yaourt aromatisé

Repas végétarien
Céleri rémoulade
Pané de blé
Epinards et riz
Cocktail de fruits

Friand
Cordon bleu
Purée
Petits pois
Yaourt chocolat

Repas végétarien
Fromage
Omelette
Riz/Carottes
Gélifié vanille

Mardi

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de volaille
Riz/Petits pois
Fourré chocolat

Repas Végétarien
Crêpe fromage
Tortellini ricotta à la provençale
Salade
Fromage blanc aux fruits rouges

Fromage
Steak de veau
Pâtes
Haricots au beurre
Compote

Repas végétarien
Œuf Mimosa
Chili végétal
Riz
Flan vanille

Tartine de Kiri
Jambon
Purée
Haricots verts
Fromage blanc

Mercredi



Jeudi

Macédoine
Nuggets de poulet
Pommes rissolées
Salade
Glace

Repas italien

Tomate mozzarella
Pâtes à la bolognaise
Panna cotta

Taboulé
Quiche gourmande (lardons, pdt, oignons, fromage)
Salade
Barre bretonne

Tomates en salade
Boulettes d'agneau
Semoule
Légumes couscous
Gâteau chocolat

Fromage
Hachis Parmentier
Salade
Chou vanille

Vendredi

Concombres vinaigrette
Poisson
Pommes de terre
Julienne de légumes
Fruit de saison

Lentilles vinaigrette
Poisson pané/Riz
Brunoise de légumes
Fruit de saison

Concombres à la crème
Poisson meunière
Semoule/Carottes
Fruit de saison

Fromage
Nuggets de poisson
Gratin dauphinois
Champignons
Fruit de saison

Carottes râpées
Dos de colin
Printanière de légumes
Fruit de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages

- ❖ Dans la grande majorité, nos plats sont faits maison.
- ❖ Ils sont composés de produits frais issus de producteurs locaux ou régionaux.

