

Ecole Sainte Thérèse

LUNDI

02/01

MARDI

03/01

JEUDI

05/01

VENDREDI

06/01

Betteraves vinaigrette

Cordon bleu
Carottes vichy

Vache qui rit

Compote de fruits

Céleri vinaigrette



Colombo de porc
Semoule

Cantal

Galette des rois

Velouté de potiron



Parmentier végétarien
Salade verte



Saint nectaire

Clémentine



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

LÉGENDE



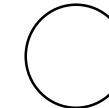
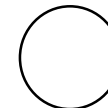
Recette du chef

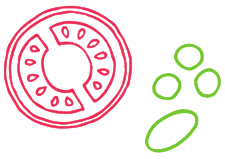


De saison



Plat végétarien





Ecole Sainte Thérèse

LUNDI

09/01

Salade de pâtes andalouse

Filet de poulet aux épices

Petits pois, carottes et pommes de terre

Yaourt aromatisé

Salade de fruits



MARDI

10/01

Endives, féta, raisins



Chipolatas

Lentilles

Tomme blanche

Mousse chocolat

JEUDI

12/01

Carottes râpées vinaigrette



Bœuf bourguignon

Boulgour

Emmental

Pomme



VENDREDI

13/01

Salade de blé auvergnate

Filet poisson frais sauce crème

Haricots verts

Mimolette

Riz au lait



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

LÉGENDE



Recette du chef



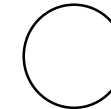
De saison

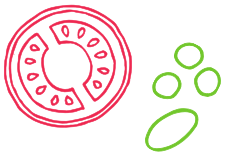


Plat végétarien



Agriculture Biologique Europe





Ecole Sainte Thérèse

LUNDI

16/01

Betteraves vinaigrette

Pilons de poulet rôtis
Gratin de choux fleurs

Petit suisse sucré

Crème vanille

MARDI

17/01

Duo carottes et panais vinaigrette
au miel

Bolognaise de bœuf
Coquillettes

Edam

Clémentine

JEUDI

19/01

Soupe de lentilles corail

Rôti de porc au jus
Purée de butternut

Comté

Cake pépites chocolat

VENDREDI

20/01

Salade de riz jaune

Fish and chips
Epinards béchamel

Coulommiers

Banane



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

LÉGENDE



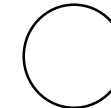
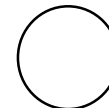
Recette du chef

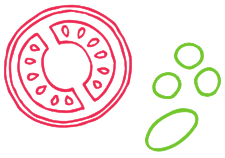


De saison



Plat végétarien







Ecole Sainte Thérèse


LUNDI

23/01

Salade coleslaw 

Tajine de légumes 

Risotto épeautre

Semoule au lait 

Gâteau sec

MARDI

24/01

Nems

Emincé de porc au caramel



Riz cantonnais



Salade de fruits exotiques

JEUDI

26/01

 Velouté de légumes 

Hachis Parmentier

Salade verte

Saint nectaire

Pomme 

VENDREDI

27/01

Saucisson ail/beurre

Filet poisson frais sauce provençale
(Sous réserve)

Poêlée de potiron

Mimolette

Clémentine



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

LÉGENDE



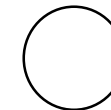
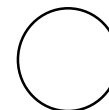
Recette du chef

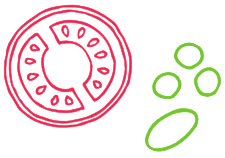


De saison



Plat végétarien





Ecole Sainte Thérèse

LUNDI

30/01

Choux fleurs sauce cocktail

Emincé de poulet tex mex

Haricots verts

Fromage blanc

Kaki



MARDI

31/01

Salade de perles

Bœuf provençal

Carottes vichy

Tomme noire

Compote de fruits

JEUDI

02/02



Velouté de butternut



Boulettes bœuf sauce barbecue

Pommes vapeur

Edam



VENDREDI

03/02

Rillettes cornichons

Filet de colin sauce estragon

Semoule

Brie

Kiwi



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

LÉGENDE



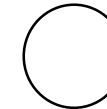
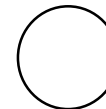
Recette du chef

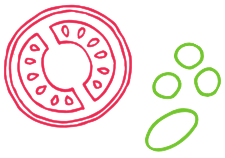


De saison



Plat végétarien





Ecole Sainte Thérèse

LUNDI

06/02



Carottes confites aux épices

Carbonara

Tortis

Tomme grise



Salade de fruits
(Mangue, ananas, banane)

MARDI

07/02

Brocolis à la parisienne

Aiguillettes poulet sauce forestière

Purée de patates douces

Cantal

Riz au lait



JEUDI

09/02

Houmous



Chili con carne

Riz

Fromage

Fruit

VENDREDI

10/02

Taboulé de légumes

Poisson pané

Mélange de légumes

Fromage

Fruit



Pain de la boulangerie TRADEOZ – NANTES – Pain Tradition Label Rouge

LÉGENDE



Recette du chef



De saison



Plat végétarien

