

Ecole Sainte Thérèse

LUNDI

02/03

Betteraves vinaigrette

Cordon bleu (dinde)

Carottes Vichy

Vache qui rit

Compote de fruits

MARDI

03/03

Carottes râpées vinaigrette

Omelette au fromage

Blé pilaf

Emmental

Pomme

JEUDI

05/03



VENDREDI

06/03

Potage de légumes vache qui rit

Filet de poisson frais sauce
provençale

Haricots verts

Brie

Banane



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



Recette du
Chef



Plat
Végétarien



De Saison



Agriculture
Biologique



Bleu, Blanc,
Cœur

LÉGENDE



Ecole Sainte Thérèse

LUNDI

09/03



Salade Choux, carottes, fromage



Sauté de poulet sauce forestière

Brocolis

Coulommiers

Poire



MARDI

10/03



Duo de carottes et céleris



Steak Haché sauce barbecue

Purée de pommes de terre

Buche de chèvre

Mousse chocolat

JEUDI

12/03



Dahl de lentilles corail
(lentilles BIO)
Semoule



Bio Petits suisses aromatisés



Banane

VENDREDI

13/03



Salade de blé à l'Auvergnate

Nuggets de poisson

Petits pois, carottes et pommes de terre

Samos

Compote de fruits



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

LÉGENDE



Recette du
Chef



Plat
Végétarien



De Saison



Bleu, Blanc,
Cœur



Haute Valeur
Environnemental



Ecole Sainte Thérèse

LUNDI

16/03

Choux rouge vinaigrette

Emincé de porc à la moutarde



Blé pilaf



Emmental

Crème dessert Caramel

MARDI

17/03

Salade de panais et bleu



Boulettes de soja



Tortis

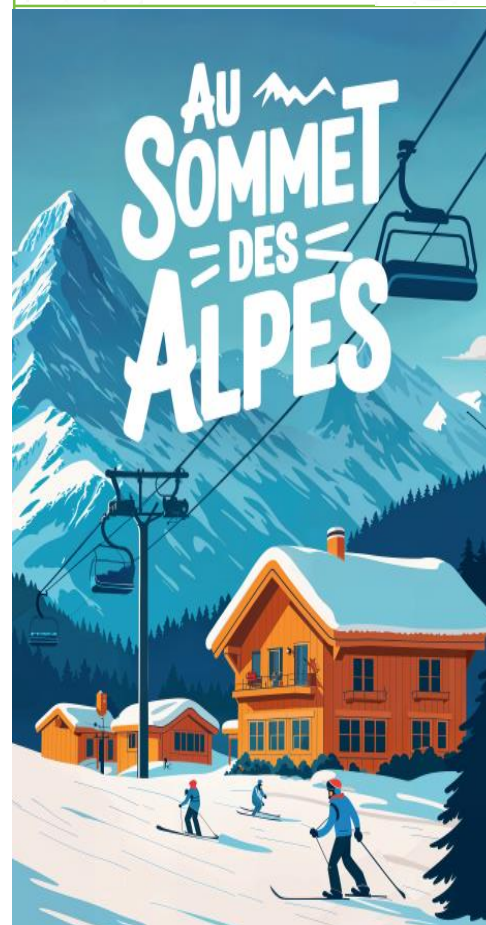
Coulommiers

Pomme



JEUDI

19/03



VENDREDI

20/03

Salade Coleslaw



Filet de poisson frais sauce curry



Carottes vichy



Yaourt BIO Nature Sucré



Poire



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

LÉGENDE



Recette du
Chef



Plat
Végétarien



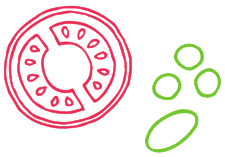
De Saison



Agriculture
Biologique



Charcuterie
COSME (Local)



Ecole Sainte Thérèse

LUNDI

23/03

Salade mâche jambon fromage

Chili Con carné

Riz pilaf

Chanteneige

Crème dessert Vanille



MARDI

24/03

Betteraves

Nuggets de blé

Macaroni

Gouda

Banane



JEUDI

26/03

Salade de pâtes à l'Andalouse

Roti de porc

Carottes Vichy

Camembert

Compote de fruits



VENDREDI

27/03

Carottes vinaigrette miel

Filet de poisson frais sauce citron

Épinard à la crème

Samos

Ananas frais



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

LÉGENDE



Recette du
Chef



Plat
Végétarien



De Saison



Charcuterie
COSME (Local)



Haute Valeur
Environnemental



Ecole Sainte Thérèse

LUNDI

30/03



Salade de Blé à la Marocaine



Chipolatas

Brocolis

Coulommiers

Crème dessert chocolat

MARDI

31/03



Carottes râpées vinaigrette



Fallafels sauce Tomate

Semoule



Edam

Compote de fruits

JEUDI

02/04



Salade de lentilles aux échalotes



Sauté de poulet sauce curry

Carotte Vichy



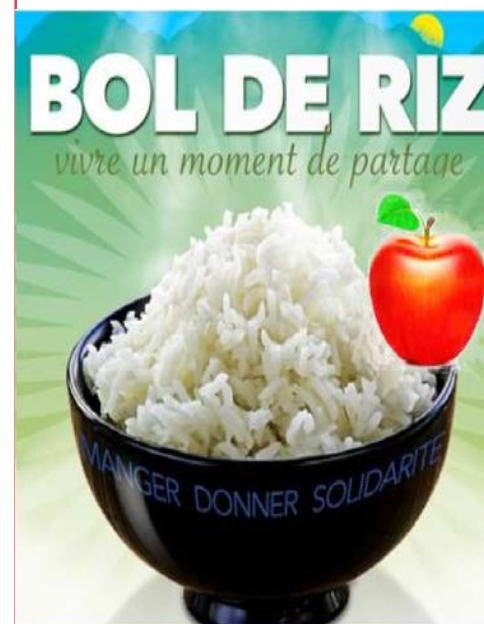
Tomme noire

Banane

VENDREDI

03/04

*Vivre un moment
de partage*



*Manger, Donner,
Solidarité*



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



Recette du
Chef



Plat
Végétarien



De Saison

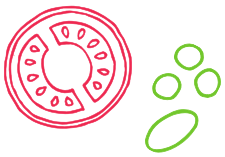


Charcuterie
COSME (Local)



Haute Valeur
Environnemental

LÉGENDE



Ecole Sainte Thérèse

LUNDI

06/04

Jour

Férieré

MARDI

07/04

Concombre vinaigrette



Blanquette de Dinde

Blé pilaf



Fromage du jour

Flan vanille nappée caramel

JEUDI

09/04



VENDREDI

10/04

Radis

Poisson pané
Poêlée de légumes

Fromage du jour

Compote de fruits



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



Recette du
Chef



Plat
Végétarien



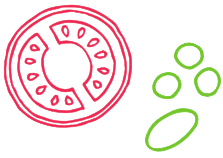
De Saison



Bleu, Blanc,
Cœur

LÉGENDE

C'est les
Vacances



PICTOGRAMME

Spécifiques Scolarest



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison

Marqueurs culinaires



Dessert de
ma mamie



Plat
végétarien



Soupe du
chef

Labels



Bleu Blanc
Cœur



Agriculture
Biologique



Le Porc
Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française



Haute Valeur
Environnementale



Charcuterie
Cosme
Produit de la
Sarthe