




Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

École Sainte Thérèse



Repas végétarien 				
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	
VELOUTÉ DE LÉGUMES	ROSETTE ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	
PAELLA VÉGÉTARIENNE	POT AU FEU	SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	
-	LÉGUMES DU POT	COQUILLETES	BLÉ	
SALADE VERTE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	POTIMARRON RÔTI	ENDIVES BRAISÉES	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
ENTREMETS VANILLE	BANANE CHOCOLAT	COMPOTE POMMES BANANES	PÂTISSERIE DU JOUR	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

École Sainte Thérèse



lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
	Repas végétarien 		
CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	OEUF DURS MAYONNAISE	VELOUTÉ DE LÉGUMES
COUSCOUS AU POULET	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	JAMBON BLANC	BEIGNET DE CALAMARS
SEMOULE	PÂTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ
LÉGUMES COUSCOUS	ÉPINARDS	BROCOLIS	NAVET GLACÉ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FLAN NAPPÉ CAMEL	COMPOTE DE POMMES MAISON	COOKIES	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 



Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

École Sainte Thérèse



lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	POTAGE DE LÉGUMES	Repas végétarien 	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE
BOLOGNAISE	QUICHE AU POULET	NUGGET'S DE BLÉ	POISSON DU JOUR SAUCE CREME
SPAGHETTI	SALADE VERTE / RIZ	PENNE	RIZ
PETITS POIS	FONDUE DE POIREAUX	SALADE VERTE / HARICOTS VERTS	BUTTERNUT RÔTI
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE AU POMMES	FROMAGE BLANC ET SPÉCULOOS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

École Sainte Thérèse



lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
POTAGE AUX LÉGUMES	SAUCISSON SEC	Repas végétarien 	VELOUTÉ DE LÉGUMES
SAUCISSE FUMÉE	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE BRUNE	POISSON DU JOUR SAUCE CRÈME
COCO À LA TOMATE	FRITES	BROCOLIS À L'AIL	TORSADES
CAROTTES BRAISÉES	CHOU-FLEUR RÔTI	SEMOULE	ÉPINARDS A L'AIL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COCKTAIL DE FRUITS	ENTREMETS CHOCOLAT	PETITS SUISSE AUX FRUITS	CARROT CAKE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

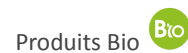
École Sainte Thérèse



Repas végétarien 		MENU DE NOEL	
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CHOU BLANC RÉMOULADE	PÂTÉ DE FOIE	PANNA COTTA AU SAUMON	POTAGE DE LÉGUMES
PÂTES AUX PETITS POIS TOMATES CONFITES ET MOZZARELLA	BOULES AU BOEUF	SAUTÉ DE POULET SAUCE AUX MARRONS	POISSON DU JOUR
PÂTES	SEMOULE	POMMES RÔSTIS	PÂTES
POTIMARRON RÔTI	CHOUX DE BRUXELLES	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉE	CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
BANANES AU CHOCOLAT	FLAN CAMEL	BÛCHE DE NOËL	LIÉGEOIS CHOCOLAT



Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.