

## ECOLE SAINTE THERESE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

0 Produits BIO  
0 Pêche Durable

0 Produits labellisés  
0 Produits locaux

0 Menu Végétarien  
0 Gâteau d'anniversaire

0 Desserts maison  
0 Nouveautés du mois

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
steak haché et ketchup	gratin de de pâtes à la tomate	roti de dinde au jus	saucisse de toulouse local	dos de colin msc sauce bordelaise
épinards béchamel	-	haricots beurre persillés	carottes vichy locales	semoule
pommes vapeur	tomates à la provençale	riz basmati	lentilles	haricots verts persillés
Camembert	fromage blanc	tomme grise	fromage	emmental
fruit de saison	compote pomme fraise du chef	crème chocolat	kiwis	chausson aux pommes

## ECOLE SAINTE THERESE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

° Produits BIO  
° Pêche Durable

° Produits labellisés  
° Produits locaux

° Menu Végétarien  
° Gâteau d'anniversaire

° Desserts maison  
° Nouveautés du mois

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
paupiettes de veau sauce tomate	cheese burger	rôti de porc	tortellini ricotta épinards	nuggets de poisson msc
riz	potatoes	semoule	-	écrasé de pomme de terre
gratin de courgettes	salade verte	carottes locales persillées	salade de tomates	ratatouille
chanteneige	-	edam	saint nectaire aop	yaourt sucré
liégeois vanille caramel	glace	fruit de saison local	quatre quart du chef	fruit de saison local

## ECOLE SAINTE THERESE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

0 Produits BIO  
0 Pêche Durable

0 Produits labellisés  
0 Produits locaux

0 Menu Végétarien  
0 Gâteau d'anniversaire

0 Desserts maison  
0 Nouveautés du mois

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
aiguillettes de poulet pané	pizza au fromage	sauté de dinde au miel et au thym	sauce bolognaise	nuggets de poulet
blé	-	petit pois au jus	pâtes + râpé	potatoes
haricots beurre persillé	salade composée	écrasé de pomme de terre fraîche	salade verte	-
fromage blanc	cantal	fromage	glace	petit suisse
fruit de saison	gâteau au chocolat du chef	panna cotta	Fruit de saison	salade de fruits de saison locale

## ECOLE SAINTE THERESE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

Produits BIO  
Pêche Durable

Produits labellisés  
Produits locaux

Menu Végétarien  
Gâteau d'anniversaire

Desserts maison  
Nouveautés du mois

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<b>Menu 2fois bon</b>				
steak haché et ketchup	gratin de de pâtes à la tomate	roti de dinde au jus	saucisse de toulouse local	dos de colin msc sauce bordelaise
épinards au jus	-	haricots beurre persillés	carottes vichy locales	semoule
pomme noisette	tomates à la provençale	riz basmati	lentilles locales	haricots verts persillés
Camembert	fromage blanc	tomme grise	fromage local	emmental
fruit de saison	compote pomme fraise du chef	crème chocolat	fruit de saison local	chausson aux pommes

## ECOLE SAINTE THERESE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

° Produits BIO  
° Pêche Durable

° Produits labellisés  
° Produits locaux

° Menu Végétarien  
° Gâteau d'anniversaire

° Desserts maison  
° Nouveautés du mois

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
paupiette de veau au jus	cheese burger	rôti de porc sauce forestière	tortellini ricotta épinards	nuggets de poisson msc
riz	potatoes	coquillettes	-	écrasé de pomme de terre
gratin de courgettes	salade verte	carottes locales persillées	salade de tomates	ratatouille
chanteneige	-	edam	saint nectaire aop	yaourt sucré
liégeois vanille caramel	glace	fruit de saison local	quatre quart du chef	fruit de saison local

## ECOLE SAINTE THERESE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

Produits BIO  
Pêche Durable

Produits labellisés  
Produits locaux

Menu Végétarien  
Gâteau d'anniversaire

Desserts maison  
Nouveautés du mois

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
aiguillettes de poulet local	pizza au fromage	sauté de dinde au miel et au thym	sauce bolognaise	nuggets de poulet
blé	-	petit pois au jus	pâtes + râpé	potatoes
haricots beurre persillé	salade composée	écrasé de pomme de terre fraîche	salade verte	-
fromage blanc	cantal	fromage	glace	petit suisse
fruit de saison	gateau au chocolat du chef	panna cotta	Fruit de saison	salade de fruits de saison locale

# ECOLE SAINTE THERESE

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

- Produits BIO
- Produits labellisés
- Menu Végétarien
- Desserts maison
- Pêche Durable
- Produits locaux
- Gâteau d'anniversaire
- Nouveautés du mois

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

## Menu Halloween

steak haché et ketchup	DES PETITES BETES DANS L'ASSIETTE (COQUILLETES FAÇON RISOTTO AU	roti de dinde au jus	saucisse de toulouse local	
épinards béchamel	-	haricots beurre persillés	carottes vichy locales	
pommes vapeur	LA CERVELLE DE FRANKENSTEIN (CHOU FLEUR RÔTI ENTIER GLACÉ AU KETCHUP ET PARPIKA FUMÉ)	riz basmati	lentilles	
Camembert	fromage blanc	tomme grise	fromage	
fruit de saison	COOKIE	crème chocolat	fruit de saison	