Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Saint Thérèse – du 03 au 07 janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade verte Charcuterie et cornichons Salade d'endives et noix Salade de riz Bio	Salade verte Rillette au thon Salade de lentilles à l'échalote Salade de champignons Bio		Salade verte Carottes râpées Bio Taboulé de quinoa Œuf dur mayonnaise	Salade verte Céleri rémoulade Tielle sétoise Salade de pommes de terre
	Escalope de dinde sauce forestière **Filet de hoki sauce citronnée** **Ebly** Bio **Carottes braisées**	**Sauté de bœuf aux olives** **Dos de colin d'Alaska pané aux céréales** **Ecrasé de pommes de terre** Bio **Brocolis fleurette**	manger bouger – Programme National Nutrition Santé	Plat végétarien **Lasagne aux légumes** **Lasagne à la Bolognaise**	**Saucisse aveyronnaise et confit d'oignons** Poisson frais **Aïoli au poisson et ses légumes** **Riz pilaf** Bio **Gratin de courge**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit frais Liégeois au chocolat Beignet au sucre	Salade de fruits frais Bio Fromage blanc à la crème de marron Tarte au citron meringuée		Galette des rois	Compote de poires Crème dessert Moelleux aux pommes et aux noix

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Saint Thérèse – du 10 au 14 janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade verte Pâté croûte Salade de pâtes (Bio) Coleslaw	Salade verte Taboulé à la menthe Céleri rémoulade Œuf mayonnaise		Salade verte (Bio) Salade de lentilles à l'échalote Pizza blanche Salade de haricots verts (Bio)	Salade verte Médaillon de surimi Salade de blé Salade de choux blancs
	Cuisse de poulet rôtie au romarin **Gratin de poisson aux épices** **Boulgour aux petits légumes**	**Rôti de porc au miel** **Dos de cabillaud sauce homardine** **Semoule au beurre (Bio)** **Purée de potimarron au curry**	manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	**Tartiflette du chef** Plat végétarien **Tartiflette sans lardons (végétarienne)**	**Steak haché grillé au jus** Poisson frais **Rouille de seiche** **Riz pilaf (Bio)** **Poêlée de légumes**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison (Bio) Mousse aux marrons Fondant au chocolat	Compote de pommes Crème dessert Eclair à la vanille		Salade de fruits Fromage blanc au miel Tropézienne	Fruit frais (Bio) Entremet lacté Cookie

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Saint Thérèse – du 17 au 21 janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade verte Salade de pommes de terre Radis beurre Rosettes et cornichons	Salade verte Salade de pois chiches Hot dog Salade d'endives Bio		Salade verte Poireaux vinaigrette Salade de maïs au thon Salade de pâtes tricolores Bio	Salade verte Quiche lorraine Salade de betteraves Bio Carottes râpées Bio
	Cuisse de cannette à l'orange **Dos de cabillaud sauce Nantua** **Boulgour** Bio **Haricots verts à l'ail**	**Tajine d'agneau et ses légumes confits** **Filet de loup à la crème d'aneth** **Semoule aux raisins secs** **Carottes au cumin** Bio	manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	**Blanquette de veau** Plat végétarien **Omelette au fromage** **Riz pilaf** Bio **Poêlée forestière**	**Escalope de dinde panée** Poisson frais **Moules marinières** **Frites** **Brocolis fleurette** Bio
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Banane Flan caramel Crumble aux pommes	Salade de fruits Bio Petits suisses au sucre Gaufre au chocolat		Compote de fruits Panna cotta au coulis de mangue Brownie	Fruit de saison Bio Liégeois Tarte Bourdaloue

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Saint Thérèse – du 24 au 28 janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade verte Salade de radis noir Salade de riz Bio Œuf mayonnaise	Salade verte Céleri rémoulade Tarte à l'oignon Mousse de foie		Salade verte et dés de féta Salade de choux fleurs Bio Rillette de thon Salade mexicaine	Salade verte Endives aux noix Salade piémontaise Feuilleté au fromage
	Dos de colin sauce tomate **Fricadelle de bœuf au jus** **Boulgour Bio** **Epinards à la crème**	**Filet de lieu sauce Hollandaise** **Côte de porc grillée à la moutarde** **Gnocchis** **Purée de carottes Bio**	manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	**Chili con carne** Plat végétarien **Chili sin carne**	**Veau marengo** Poisson frais **Rabats d'encornets** **Riz blanc Bio** **Poêlée de légumes**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Riz au lait Beignet au sucre	Fruit de saison Bio Flan vanille Eclair au chocolat		Compote de fruits Bio Crème brûlée Pâtisserie du chef	Pomme au four Bio Fromage blanc à la crème de marron Tiramisu

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Saint Thérèse – du 31 janvier au 04 février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade verte Carottes râpées Bio Salade de lentilles Pâté en croûte	Salade verte Salade d'avocat et pamplemousse Pizza reine Salade de blé Bio		Salade verte Salade de riz au thon Bio Salade de haricots verts Duo de choux	Salade verte Bio Radis beurre Salade de cœur de palmier Cake au chorizo
	Sauté de volaille au curry **Pavé de hoki à l'orange** **Boulgour Bio** **Julienne de légumes**	**Choucroute garnie** **Choucroute de la mer**	manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	Plat végétarien **Croque végétarien** **Filet de merlu à la grenobloise** **Pâtes au beurre Bio** **Gratin de courge**	**Paupiette de veau au jus** Poisson frais **Filet de cabillaud rôti au pesto** **Pommes noisettes** **Haricots beurre Bio**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Bio Flan caramel Moelleux aux pommes	Poire au sirop Entremet lacté Tarte au chocolat		Chandeleur	Salade de fruits Bio Mousse aux fruits rouges Flan pâtissier

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Saint Thérèse – du 07 au 11 février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade verte Coleslaw Bio Crêpe au fromage Salade de pois chiches	Salade verte Salade italienne Œuf mimosa Bio Céleri vinaigrette		Salade verte Poireaux vinaigrette Taboulé oriental Bio Salade thaï	Salade verte Mousse au thon Salade de haricots rouges Quiche au fromage
	Spaghettis à la bolognaise **Filet de cabillaud à la catalane** **Spaghettis au beurre Bio** **Brocolis fleurette**	**Sauté de porc aux champignons** **Pépites de colin aux épinards** **Riz blanc Bio** **Poêlée de légumes**	manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	Plat végétarien **Gnocchis à la Parisienne** **Rôti de dinde aux épices** **Gnocchis** **Endives braisées Bio**	**Fish and chips** **Steak haché grillé au jus** **Frites** **Jeunes carottes Bio**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Compote de pommes Crème dessert Pâtisserie du chef	Pêche au sirop Liégeois Beignet au chocolat		Fruit de saison Bio Semoule au lait Paris Brest	Salade de fruits Bio Fromage blanc au coulis de fruits rouges Gâteau au yaourt

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Saint Thérèse – du 14 au 18 février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Salade verte Salade de riz au maïs Bio Hot dog Choux blancs râpés et pommes granny Bio	Salade verte Salade exotique Charcuterie et cornichons Salade de pommes de terre		Salade verte Carottes râpées Bio Flammekueche Rillette de sardines	Salade verte Salade de betteraves Bio Endives vinaigrette Bio Tielle sétoise
	Cuisse de poulet aux herbes **Poisson meunière et citron** **Ebly** Bio **Gratin de choux fleurs**	**Chipolata grillée aux oignons** **Filet de lieu aux amandes** **Lentilles cuisinées** **Navets glacés**	manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	Plat végétarien **Tortillas aux oignons** **Escalope de dinde au romarin** **Purée de patates douces** **Haricots beurre à l'ail** Bio	**Pilons de poulet Tex Mex** **Gratin de poisson au curry** **Semoule au beurre** Bio **Poêlée de légumes**
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit frais Bio Entremet lacté Fondant au chocolat	Pomme rôtie au miel Bio Riz au lait Gaufre au sucre		Compote de poires Crème caramel Cookie	Salade de litchis Mousse aux marrons Crumble aux fruits

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.