

École Sainte Thérèse

Semaine du 03 janvier au 07 janvier 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Midi			
Entrées	Betteraves vinaigrette bio Carottes râpées vinaigrette Taboulé	Velouté de légumes Salade de pâtes Oeuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade Pomelos au sucre Sardine à l'huile au citron	Salade de perles au dés de jambon Chou rouge vinaigrette Salade verte aux croûtons
Plats principaux	Bolognaise Poisson du jour	Omelette au fromage Poisson du jour	Émincé de porc au curry Poisson du jour	Blanquette de poisson Boules de boeuf sauce provençale
Féculent	Pâtes bio	Pommes rissolées	Pommes de terre vapeur	Riz
Légume	Épinards à la crème	Haricots verts	Petits pois carottes	Fondue de poireaux
Produit laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Desserts	Entremets praliné Banane bio Pâtisserie du jour Fruits de saison	Mousse au chocolat Cocktail de fruits au sirop Pâtisserie du jour Fruits de saison	Galette des rois Crème dessert pistache Banane sauce chocolat Fruits de saison	Petits suisses aux fruits Entremets vanille Pâtisserie du jour Fruits de saison

Menu végétarien



Repas à thème



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Produit local ou régional



Poisson MSC ou labellisé



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

École Sainte Thérèse

Semaine du 10 janvier au 14 janvier 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Midi			
Entrées	Mousse de foie Salade de coeurs de palmier et maïs Salade de pommes de terre vinaigrette	Velouté de légumes Salade de chou blanc au fromage Betteraves bio vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette Salade de pâtes au thon Saucisson à l'ail et condiments	Potage de légumes Oeufs durs mayonnaise Brocolis vinaigrette
Plats principaux	Cuisse de poulet rôtie Poisson du jour	Boeuf bourguignon Poisson du jour	Quiche poireau raumon Foie de boeuf persillé	Boulettes de blé au roja et à la tomate  Poisson du jour
Féculent	Semoule	Pommes de terre vapeur	Riz 	Pâtes
Légume	Émincé de chou	Endives braisées	Choux de Bruxelles aux lardons	Haricots beurre
Produit laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Desserts	Clémentines Mousse aux fruits rouges Pâtisserie du jour Fruits de saison	Yaourt fermier  Compote de pomme bio  Pâtisserie du jour Fruits de saison	Entremets chocolat Île flottante Pâtisserie du jour Fruits de saison	Pâtisserie du jour Mousse citron Compote tous fruits Fruits de saison

Menu végétarien



Produit labellisé



Poisson MSC ou labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit bio



Produit local ou régional



api

**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**



École Sainte Thérèse

Semaine du 17 janvier au 21 janvier 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Midi			
Entrées	Céleri bio aux pommes Pâté de campagne et condiments Avocat vinaigrette	Rillettes de poissons Poireaux mimosa Salade de haricots verts vinaigrette	Potage de légumes Betteraves bio vinaigrette Salade de riz au thon	Navet long rémoulade Saucisson à l'ail et cornichons Tarte au fromage
Plats principaux	Curry légumes Poisson du jour	Sauté de veau Poisson du jour	Sauté de bœuf aux olives Poisson du jour	Calamars à la romaine Jambon grillé
Féculent	Riz bio	Semoule bio	Pommes de terre vapeur	Pâtes bio
Légume	Épinards	Légumes couscous	Haricots verts	Brocolis au beurre
Produit laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Desserts	Fromage blanc fermier Compote de pommes bio Éclair au chocolat Fruits de saison	Banane bio Entremets chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Petits sucrés aux fruits Île flottante Pâtisserie du jour Fruits de saison	Pommes cuites Mousse au chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison

Menu végétarien



Repas à thème



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Produit local ou régional



Poisson MSC ou labellisé



api

**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**



École Sainte Thérèse

Semaine du 24 janvier au 28 janvier 2022

Lundi	Mardi	Jeudi Nouvel an chinois	Vendredi
-------	-------	----------------------------	----------

Midi

Entrées Plats principaux Féculent Légume Produit laitier Desserts	Velouté de légumes Mousse de foie de canard Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Œufs durs mayonnaise Taboulé	Salade de chou chinois au jambon Nems Avocat crevettes mayonnaise	Potage de légumes Betteraves bio vinaigrette Salade de pommes de terre olives vinaigrette
	Boules de bœuf sauce provençale Poisson du jour	Gratin de pâtes au fromage Poisson du jour	Émincé de porc au miel et caramel Poisson du jour	Poisson pané et ketchup Escalope de dinde sauce estragon
	Ébly Carottes braisées	Pâtes au beurre Haricots verts	Riz Poêlée chinoise	Semoule bio Brocoli
	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
	Flan nappé caramel Crème au chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Compote de pommes bio Panna cotta Pâtisserie du jour Fruits de saison	Perles du japon coulis de fruits Salade de fruits aux litchis Beignet à l'ananas Fruits de saison	Bananes bio Entremets pistache Pâtisserie du jour Fruits de saison

Menu végétarien



Produit labellisé



Poisson MSC ou labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit bio



Produit local ou régional



api

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul - Direction régionale : Api Restauration 5 rue Denis Pain - 14120 Mondeville

École Sainte Thérèse

Semaine du 31 janvier au 04 février 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Midi			
Entrées	Betteraves bio vinaigrette Terrine de poisson Salade de chou blanc à l'emmental	Carottes râpées vinaigrette Salade de lentilles vinaigrette Salami et beurre	Velouté de légumes Coleslaw Mousse de foie de canard	Chou rouge vinaigrette Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre au jambon
Plats principaux	Omelette au jambon Poisson du jour	Bolognaise Poisson du jour	Pizza aux fromages Poisson du jour	Poisson du jour sauce citron Paupiette de veau sauce champignons
Féculent	Épinards à la crème	Brocoli	Salade verte	Côtes de blette au jus
Légume	Pommes de terre rissolées	Pâtes bio	Carottes au beurre	Riz bio
Produit laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Desserts	Bananes bio Compote tous fruits Pâtisserie du jour Fruits de saison	Yaourt fermier Entremets praliné Pâtisserie du jour Fruits de saison	Clémentines Mousse au citron Pâtisserie du jour Fruits de saison	Pâtisserie du jour Compote de pommes bio Île flottante Fruits de saison

Menu végétarien



Produit labellisé



Poisson MSC ou labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit bio



Produit local ou régional



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**



École Sainte Thérèse

Semaine du 21 février au 25 février 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Midi			
Entrées	Oeufs durs mayonnaise Salade d'endives aux noix Salade de pommes de terre au jambon	Bouillon de légumes aux vermicelles Carottes râpées vinaigrette Salade de pâtes	Céleri bio rémoulade  Salade de riz surimi Artichauts avocats vinaigrette	Velouté de légumes Salade colerlaw Pâté de foie
Plats principaux	Cuisse de poulet rôtie Poisson du jour	Croque végété au brie  Poisson du jour	Galette saucisse Poisson du jour	Poisson du jour Langue de boeuf sauce charcutière
Féculent	Pâtes bio 	Ébly	Frites	Riz bio 
Légume	Haricots verts	Endives braisées	Carottes persillées	Petits pois bio 
Produit laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Desserts	Fromage blanc aux spéculoos Entremets pistache Pâtisserie du jour Fruits de saison	Bananes bio  Mousse au chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Pâtisserie du jour Crème aux oeufs Banane sauce chocolat Fruits de saison	Compote de pommes bio  Pâtisserie du jour Île flottante Fruits de saison

Menu végétarien



Produit labellisé



Poisson MSC ou labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit bio



Produit local ou régional



api

**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul - Direction régionale : Api Restauration 5 rue Denis Pain - 14120 Mondeville