












École Sainte Thérèse

Semaine du 25 avril au 29 avril 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Midi			
Betteraves bio vinaigrette  Chou blanc vinaigrette Terrine de poisson	Coleslaw Râpé de radis noir au fromage frais Saucisson à l'ail	Céleri bio rémoulade  Chou rouge vinaigrette Mousse de foie de canard	Salade de pâtes au jambon et maïs Carottes râpées vinaigrette Oeufs durs mayonnaise
Carbonara Poisson du jour	Omelette au fromage  Poisson du jour	Sauté de boeuf provençal Poisson du jour	Poisson pané et ketchup Paupiette de veau
Pâtes bio  Épinards à la crème	Pommes de terre au paprika Ratatouille 	Frites Brocolis au beurre	Riz bio  Petits pois bio 
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Compote tous fruits Entremets chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Pâtisserie du jour Cocktail de fruits au sirop Crème dessert vanille Fruits de saison	Yaourt fermier  Mousse au chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Banane bio  Crème brûlée  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 



CUISINONS 
L'AVENIR
AVEC PASSION

École Sainte Thérèse

Semaine du 02 mai au 06 mai 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Midi</i>			
Rosette et cornichons Concombres à la crème Salade de pommes de terre	Chou rouge bio vinaigrette  Sardines au citron Taboulé	Concombres bio vinaigrette  Saucisson sec Salade de pâtes au surimi	Carottes râpées bio vinaigrette  Oeuf dur mayonnaise Radis beurre
Mijoté de dinde à la crème Poisson du jour	Rôti de boeuf sauce béarnaise Poisson du jour	Lasagnes végétariennes  Poisson du jour	Brandade de poisson Grillade de porc sauce estragon
Semoule bio  Brocolis	Frites Côtes de blettes à la crème	Pâtes bio  Haricots plats / Salade verte	Pommes de terre vapeur Salade verte / Courgettes
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Fromage blanc sucré Cocktail de fruits au sirop Donut's au sucre Fruits de saison	Crème chocolat  Île flottante au caramel Pâtisserie du jour Fruits de saison	Mousse au chocolat  Crème aux oeufs Pâtisserie du jour Fruits de saison	Compote de pommes 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



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

École Sainte Thérèse

Semaine du 09 mai au 13 mai 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Midi			
			
Pomelos au sucre Salade Marco Polo Pâté de foie	Oeuf dur mayonnaise Tomates vinaigrette Concombres bulgares	Repas à thème Normandie	Pizza au jambon Tomates au pesto Salade de lentilles aux petits lardons
Cuisse de poulet rôtie Poisson du jour	Couscous végété  Poisson du jour		Poisson pané Boules d'agneau au curry
Pommes de terre fondantes Courgettes sautées	Semoule bio  Légumes couscous		Riz bio  Carottes au beurre
Fromages	Fromages		Fromages
Yaourt fermier  Crème dessert chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Banane bio  Mousse noix de coco Pâtisserie du jour Fruits de saison		Kiwi bio  Entremets vanille 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



École Sainte Thérèse

Semaine du 16 mai au 20 mai 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Midi			
Melon Wrap au jambon Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Mortadelle	Saucisson sec et condiments Salade de pommes de terre aux olives Céleri rave mayonnaise	Salade de pâtes tomates thon vinaigrette Salade de chou blanc Melon
Chipolatas au jus Poisson du jour	Hachis végétarien  Poisson du jour	Escalope de porc sauce estragon Poisson du jour	Cassolette de poisson Aiguillettes de poulet
Frites Courgettes sautées	Salade verte / Purée de pommes de terre Chou romanesco	Pâtes bio  Haricots verts bio 	Riz bio  Carottes au beurre
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Compote de pommes bio  Entremets chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Fraises au sucre Mousse mangue Pâtisserie du jour Fruits de saison	Banane bio  Mousse au chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Gaufre sauce chocolat Panna cotta Liégeois café 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 23 mai au 27 mai 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Midi</i>			
Pâté de campagne et condiments Tomates vinaigrette Carottes râpées	Melon Concombres ciboulette Piémontaise		
Omelette au fromage  Poisson du jour	Saucisse de Toulouse Poisson du jour		
Pâtes bio  Courgettes sautées	Lentilles bio  Carottes persillées		
Fromages	Fromages		
Banane bio  Cocktail de fruits au sirop Pâtisserie du jour Fruits de saison	Yaourt fermier  Compote tous fruits 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 30 mai au 03 juin 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Midi</i>			
Concombres bulgares Macédoine de légumes mayonnaise Salami et beurre	Pastèque Céleri rémoulade Terrine de poisson	Betteraves bio vinaigrette Salade piémontaise Melon	Rillettes de porc Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette
Cordon bleu de dinde Poisson du jour	Moussaka végétarienne Poisson du jour	Bolognaise (Egréné Bio) Poisson du jour	Filet de poisson meunière Emincé de dinde aux épices
Pâtes bio Tomates rôties	Riz bio Petits pois bio / Salade verte	Spaghetti Carottes	Pommes de terre vapeur Ratatouille
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Ananas frais Fromage blanc aux fruits Pâtisserie du jour Fruits de saison	Compote de pommes bio Crème aux oeufs Pâtisserie du jour Fruits de saison	Banane bio Mousse au chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Glace Entremets vanille 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



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

École Sainte Thérèse

Semaine du 06 juin au 10 juin 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Midi			
	Betteraves bio  Melon Céleri rémoulade	Râpé de radis noir au fromage frais Pastèque Concombres vinaigrette	Tomates à l'estragon Oeufs durs mayonnaise Salade de pâtes
	Jambon braisé Poisson du jour	Hachis végétarien  Poisson du jour	Filet de poisson sauce crustacés Côte de porc sauce charcutière
	Frites Haricots verts	Purée de pommes de terre Salade verte / Tomate rôtie	Riz bio Piperade de légumes
	Fromages	Fromages	Fromages
	Banane bio  Panna cotta Pâtisserie du jour Fruits de saison	Crème dessert Mont Blanc chocolat Fraises au sucre Pâtisserie du jour Fruits de saison	Glace Mousse noix de coco 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



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

École Sainte Thérèse

Semaine du 13 juin au 17 juin 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Midi			
Melon Saucisson sec et condiments Salade de pâtes au thon	Concombres à la feta Taboulé Surimi mayonnaise	Repas à thème Inde 	Salade piémontaise Concombres vinaigrette Betteraves bio 
Escalope de volaille à la crème Poisson du jour	Couscous végété  Poisson du jour		Poisson du jour Haut de cuisse de poulet basquaise
Pommes de terre vapeur Tomates rôties	Semoule bio  Légumes couscous		Riz bio  Ratatouille 
Fromages	Fromages		Fromages
Yaourt fermier  Mousse aux fruits rouges Pâtisserie du jour Fruits de saison	Fraises au sucre Semoule au lait Pâtisserie du jour Fruits de saison		Banane bio  Salade de fruits frais 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



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



École Sainte Thérèse

Semaine du 20 juin au 24 juin 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Midi			
Salade de tomates Pâté de campagne Céleri rémoulade	Salade coleslaw Pastèque Concombres vinaigrette	Salade de pâtes Melon Salade de tomates	Saucisson à l'ail Carottes râpées vinaigrette Pomelos au sucre
Omelette pommes de terre, poivrons et fromage  Poisson du jour	Moussaka Poisson du jour	Quiche lorraine Poisson du jour	Poisson du jour Boules de boeuf sauce provençale
Pommes rissolées Piperade de légumes	Riz bio  Salade verte / Brocolis	Pâtes bio  Salade verte / Courgettes sautées	Semoule bio  Chou romanesco
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Glace Entremets chocolat Pâtisserie du jour Fruits de saison	Gaufre Panna cotta Pâtisserie du jour Fruits de saison	Nectarine Crème dessert pralinée Pâtisserie du jour Fruits de saison	Compote de pommes bio  Entremets vanille 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





**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION** 

École Sainte Thérèse

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Midi			
Salade coleslaw Tomates vinaigrette Rillettes et condiments	Melon Salade de pommes de terre Sardines à l'huile et au citron	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade Pastèque	Saucisson sec et condiment Boullgour aux raisins Chou blanc vinaigrette
Merguez Poisson du jour	Sauté de boeuf au paprika Poisson du jour	Chili sin carne  Poisson du jour	Brandade de poisson Foie de boeuf persillé
Frites Haricots beurre	Blé Carottes au beurre	Riz bio  Tian de légumes	Purée de pommes de terre Tomate rôtie / Salade verte
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Banane bio  Mousse aux fruits rouges Pâtisserie du jour Fruits de saison	Pâtisserie du jour Compote de pommes bio  Glace Fruits de saison	Yaourt fermier  Île flottante Pâtisserie du jour Fruits de saison	Fraises au sucre Semoule au lait 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 04 juillet au 08 juillet 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Midi			
Tomates vinaigrette Mousse de foie Concombres à la crème	Pastèque Carottes râpées vinaigrette Macédoine surimi	Menu du chef	
Pilons de poulet tex mex Poisson du jour	Hamburger Poisson du jour		
Pâtes bio  Petits pois bio 	Frites Courgettes sautées		
Fromages	Fromages		
Glace Compote tous fruits Pâtisserie du jour Fruits de saison	Ananas frais Mousse au chocolat 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 



CUISINONS 
L'AVENIR
AVEC PASSION