











École maternelle Sainte Thérèse

Semaine du 25 avril au 29 avril 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	<i>Midi</i>			
<i>Entrée</i>	Betteraves bio vinaigrette 	Coleslaw	Céleri bio rémoulade 	Salade de pâtes au jambon et maïs
<i>Plat principal</i>	Carbonara	Omelette au fromage 	Sauté de boeuf provençal	Poisson pané et ketchup
<i>Féculents</i>	Pâtes bio 	Pommes de terre au paprika	Frites	Riz bio 
<i>Légumes</i>	Épinards à la crème	Ratatouille 	Brocolis au beurre	Petits pois bio 
<i>Produit laitier</i>	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<i>Dessert</i>	Compote tous fruits	Pâtisserie du jour	Yaourt fermier 	Banane bio 
<i>Fruit</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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 maternelle Sainte Thérèse

Semaine du 02 mai au 06 mai 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Midi			
Entrée	Rosette et cornichons	Chou rouge bio vinaigrette 	Concombres bio vinaigrette 	Carottes râpées bio vinaigrette 
Plat principal	Mijoté de dinde à la crème	Rôti de boeuf sauce béarnaise	Lasagnes végétariennes 	Brandade de poisson
Féculents	Semoule bio 	Frites	Pâtes bio 	Pommes de terre vapeur
Légumes	Brocolis	Côtes de blettes à la crème	Haricots plats / Salade verte	Salade verte / Courgettes
Produit laitier	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Fromage blanc sucré	Crème chocolat	Mousse au chocolat	Compote de pommes bio 
Fruit	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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 

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 maternelle Sainte Thérèse

Semaine du 09 mai au 13 mai 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
			Midi 	
Entrée	Pomelos au sucre	Oeuf dur mayonnaise	Repas à thème	Pizza au jambon
Plat principal	Cuisse de poulet rôtie	Couscous végé 		Poisson pané
Féculents	Pommes de terre fondantes	Semoule bio 		Riz bio 
Légumes	Courgettes sautées	Légumes couscous		Carottes au beurre
Produit laitier	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
Dessert	Yaourt fermier 	Banane bio 		Kiwi bio 
Fruit	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit 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** 

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 maternelle Sainte Thérèse

Semaine du 16 mai au 20 mai 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	<i>Midi</i>			
<i>Entrée</i>	Melon	Tomates vinaigrette	Saucisson sec et condiments	Salade de pâtes tomates thon
<i>Plat principal</i>	Chipolatas au jus	Hachis végétarien 	Escalope de porc sauce estragon	Cassolette de poisson
<i>Féculents</i>	Frites	Salade verte / Purée de pommes de terre	Pâtes bio 	Riz bio 
<i>Légumes</i>	Courgettes sautées	Chou romanesco	Haricots verts bio 	Carottes au beurre
<i>Produit laitier</i>	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<i>Dessert</i>	Compote de pommes bio 	Fraises au sucre	Banane bio 	Gaufre sauce chocolat
<i>Fruit</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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 

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 maternelle Sainte Thérèse

Semaine du 23 mai au 27 mai 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	<i>Midi</i>			
<i>Entrée</i>	Pâté de campagne et condiments	Melon		
<i>Plat principal</i>	Omelette au fromage	Saucisse de Toulouse		
<i>Féculents</i>	Pâtes bio 	Lentilles bio 		
<i>Légumes</i>	Courgettes sautées	Carottes persillées		
<i>Produit laitier</i>	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		
<i>Dessert</i>	Banane bio 	Yaourt fermier 		
<i>Fruit</i>	Fruit de saison	Fruit 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 maternelle Sainte Thérèse

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Midi			
<i>Entrée</i>	Concombres bulgares	Pastèque	Betteraves bio vinaigrette 	Rillettes de porc
<i>Plat principal</i>	Cordon bleu de dinde	Moussaka végétarienne 	Bolognaise (Egréiné Bio) 	Filet de poisson meunière
<i>Féculents</i>	Pâtes bio 	Riz bio 	Spaghetti	Pommes de terre vapeur
<i>Légumes</i>	Tomates rôties	Petits pois bio / Salade verte 	Carottes	Ratatouille
<i>Produit laitier</i>	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<i>Dessert</i>	Ananas frais	Compote de pommes bio 	Banane bio 	Glace
<i>Fruit</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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

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 maternelle Sainte Thérèse

Semaine du 13 juin au 17 juin 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
			Midi 	
Entrée	Melon	Concombres à la feta	Repas à thème	Salade piémontaise
Plat principal	Escalope de volaille à la crème	Couscous végété 		Poisson du jour
Féculents	Pommes de terre vapeur	Semoule bio 		Riz bio 
Légumes	Tomates rôties	Légumes couscous		Ratatouille 
Produit laitier	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
Dessert	Yaourt fermier 	Fraises au sucre		Banane bio 
Fruit	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit 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

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 maternelle Sainte Thérèse

Semaine du 20 juin au 24 juin 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	<i>Midi</i>			
<i>Entrée</i>	Salade de tomates	Salade coleslaw	Salade de pâtes	Saucisson à l'ail
<i>Plat principal</i>	Omelette pommes de terre, poivrons et fromage 	Moussaka	Quiche lorraine	Poisson du jour
<i>Féculents</i>	Pommes rissolées	Riz bio 	Pâtes bio 	Semoule bio 
<i>Légumes</i>	Piperade de légumes	Salade verte / Brocolis	Salade verte / Courgettes sautées	Chou romanesco
<i>Produit laitier</i>	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<i>Dessert</i>	Glace	Gaufre	Nectarine	Compote de pommes bio 
<i>Fruit</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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 maternelle Sainte Thérèse

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	<i>Midi</i>			
<i>Entrée</i>	Salade coleslaw	Melon	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson sec et condiment
<i>Plat principal</i>	Merguez	Sauté de boeuf au paprika	Chili sin carne 	Brandade de poisson
<i>Féculents</i>	Frites	Blé	Riz bio 	Purée de pommes de terre
<i>Légumes</i>	Haricots beurre	Carottes au beurre	Tian de légumes	Tomate rôtie / Salade verte
<i>Produit laitier</i>	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<i>Dessert</i>	Banane bio 	Pâtisserie du jour	Yaourt fermier 	Fraises au sucre
<i>Fruit</i>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit 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 maternelle Sainte Thérèse

Semaine du 04 juillet au 08 juillet 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	<i>Midi</i>			
<i>Entrée</i>	Tomates vinaigrette	Pastèque	Menu du chef	
<i>Plat principal</i>	Pilons de poulet tex mex	Hamburger		
<i>Féculents</i>	Pâtes bio 	Frites		
<i>Légumes</i>	Petits pois bio 	Courgettes sautées		
<i>Produit laitier</i>	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		
<i>Dessert</i>	Glace	Ananas frais		
<i>Fruit</i>	Fruit de saison	Fruit 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