

Au menu cette semaine

LUNDI | 15 Dec

Houmous pois cassés menthe

Salade de maïs

Cordon bleu

Dhal de lentilles vertes et riz

Petits pois

Riz

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

Compote de pommes

MARDI | 16 Dec

Carottes râpées vinaigrette

Iceberg vinaigrette moutarde

Brandade de poisson

Jambonneau

Purée de pommes de terre

Gratin de brocolis

Tomme blanche

Fromy

Crème aux œufs vanille

Liégeois chocolat

MERCREDI | 17 Dec

Salade verte vinaigrette

Chou blanc sauce échalote

Pâté de viande

Beignet calamar

Riz

Fondue de poireaux

Edam

Petit moulé ail et fines herbes

Pommes caramélisées brisure de biscuits

Beignets d'ananas



MENU À THÈME

JEUDI | 18 Dec

Déjeuner

Chou blanc aux raisins

Salade mélangée mimolette et lardons fum

Saucisse Knack

Pavé du fromager à l'emmental

Pommes de terre vapeur

Choucroute légume

Carré

Fromage fouetté au sel de Guérande

Pain d'épices

Riz au lait



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

VENDREDI | 19 Dec

Soupe poireaux pommes de terre

Chou-fleur vinaigrette

Mac and cheese

Clafoutis aux légumes et chèvre

Macaroni

Carottes braisées

Fraidou

Mimolette

Corbeille de fruits

Crème exotique



Nouvelle recette



HVE



Verger EcoRespon



Origine France



Spécialité du chef



Plat végétarien



Poisson frais



Produit local

Ce menu est cuisiné par le chef HERVE VIGNAUX et son équipe



Téléchargez l'App Table
apptable.elior.com

App Table

Découvrez notre blog



SAINTE THERESE



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre

Au menu cette semaine

LUNDI 15 Dec

Cordon bleu

Petits pois

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

MARDI 16 Dec

Carottes râpées vinaigrette

Brandade de poisson
Poissons, pomme de terre, polenta

Crème aux œufs vanille

MERCREDI 17 Dec

Déjeuner

Salade verte edam

Pâté de viande

Riz

Pommes caramélisées
brisure de biscuits



MENU À THÈME

JEUDI 18 Dec

Salade brie raisins

Saucisse Knack

Pommes de terre vapeur

Pain d'épices



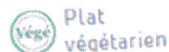
LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

VENDREDI 19 Dec

Mac and cheese

Fraidou

Corbeille de fruits



Ce menu est cuisiné par
le chef HERVE VIGNAUX
et son équipe



Téléchargez
l'appli Table

Découvrez notre blog

















Maternelles



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre















Liste des 14 allergènes principaux par recette

SAINTE THERESE

														
Repas / Plat	Lait	Blé / Glut	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à c	Crustacé	Mollusqu	Céleri	Soja	Arachide	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 15 Décembre - Déjeuner														
Houmous pois cassés menthe	X												X	
Salade de maïs					X							X		
Soupe de chou fleur									X					
Cordon bleu	X	X								X				
Dhal de lentilles vertes et riz									X			X		
Petits pois														
Riz														
Carré	X													
Yaourt aromatisé	X													
Yaourt nature sucré	X													
Compote de pommes														
Corbeille de fruits														
Mousse au nougat	X					X								
Mardi 16 Décembre - Déjeuner														
Cake au maïs	X	X	X											
Carottes râpées vinaigrette					X							X		
Iceberg vinaigrette moutarde					X							X		
Brandade de poisson	X			X								X		
Jambonneau														
Gratin de brocolis	X	X												
Purée de pommes de terre	X													
Fromy	X													
Tomme blanche	X													
Yaourt nature sucré	X													
Corbeille de fruits														















Liste des 14 allergènes principaux par recette

SAINTE THERESE

														
Repas / Plat	Lait	Blé / Glut	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à c	Crustacé	Mollusqu	Céleri	Soja	Arachide	Moutarde	Sésame	Lupin
Crème aux œufs vanille	X		X											
Liégeois chocolat	X													
Mercredi 17 Décembre - Déjeuner														
Chou blanc sauce échalote	X		X		X							X		
Œufs durs mimosa			X		X							X		
Salade verte vinaigrette					X							X		
Beignet calamar		X						X						
Pâté de viande	X	X	X							X				
Fondue de poireaux	X													
Riz														
Salade verte														
Edam	X													
Petit moulé ail et fines herbes	X													
Yaourt nature sucré	X													
Beignets d'ananas	X	X												
Corbeille de fruits														
Pommes caramélisées brisure de biscuits	X	X	X											
Jeudi 18 Décembre - Déjeuner														
Pâté forestier	X	X			X							X		
Rillettes de saumon	X	X	X	X	X							X		
Velouté de bolets à la crème	X	X												
Filet de saumon à l'aneth	X	X		X	X									
Sauté de volaille aux marrons		X				X								
Haricots verts														
Purée patates douces pommes de terre	X													
Camembert	X													

Liste des 14 allergènes principaux par recette

SAINTE THERESE

														
Repas / Plat	Lait	Blé / Glut	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à c	Crustacé	Mollusqu	Céleri	Soja	Arachide	Moutarde	Sésame	Lupin
Bûche pain d'épices	X	X	X		X									
Corbeille de fruits														
Vendredi 19 Décembre - Déjeuner														
Chou-fleur vinaigrette					X							X		
Rémoulade de céleri			X		X				X			X		
Soupe poireaux pommes de terre									X					
Clafoutis aux légumes et chèvre	X	X	X		X				X			X		
Mac and cheese	X	X												
Carottes braisées														
Macaroni		X												
Fraidou	X													
Mimolette	X													
Yaourt nature sucré	X													
Compote de fruits														
Corbeille de fruits														
Crème exotique	X													