



Restaurant Scolaire de l'école Sainte Thérèse

Menu du 31 au 04 septembre 2026



Menu végétarien

	lundi 31	mardi 01	jeudi 03	vendredi 04
Hors d'œuvre	Fermé	Fermé	Concombres, vinaigrette	Friand au fromage
Plat protidique			Tortilla aux pommes de terre	Filet de lieu MSC, sauce citron 
Accompagnement			Courgettes BIO braisées 	Haricots verts
Dessert			Clafoutis aux abricots	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labelisé

 Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de l'école Sainte Thérèse

Menu du lundi 07 au 11 septembre 2026



Menu végétarien

	lundi 07	mardi 08	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	Radis, beurre	Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs, vinaigrette 	Pastèque	Taboulé (semoule HVE) 
Plat protidique	Chipolatas	Moussaka à la dinde	Chili de patates douces et haricots rouges	Marmite du pêcheur au colin MSC 
Accompagnement	Lentilles HVE 	Salade verte, vinaigrette	Riz BIO 	Brocolis
Dessert	Poire fondante rôtie au spéculoos	Banane	Quatre quart	Salade de fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

 Viande Française (VF) / Viande bovine Française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de l'école Sainte Thérèse

Menu du lundi 14 au 18 septembre 2026



Menu végétarien

	lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre	Melon	Mousse de foie et cornichons	Tomates, vinaigrette	Salade Waldorf (céleri, pomme, raisin, noix)
Plat protidique	Bœuf façon bourguignon	Émincé de dinde, sauce au paprika	Courgette farcie à l'égrené de pois BIO	Fricassée de merlu MSC aux champignons
Accompagnement	Haricots verts à l'étuvé	Ratatouille	Riz	Tortis HVE
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fromage blanc BIO à la cassonade	Lassi aux bananes

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Viande Française (VF) / Viande bovine Française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de l'école Sainte Thérèse

Menu du lundi 21 au 25 septembre 2026



Menu végétarien

Menu Brésil

	lundi 21	mardi 22	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre	Concombres, vinaigrette	Melon	Salade brésilienne (avocat, ananas, tomate, salade, citron vert)	Tartine façon pizza
Plat protidique	Omelette au oeuf BIO aux lardons 	Tajine d'émincé de pois et blé aux abricots secs	Feijoada (cassoulet brésilien)	Filet de colin MSC, sauce aurore 
Accompagnement	Pommes de terre au four	Semoule HVE 	Riz	Haricots beurre persillés
Dessert	Fruit de saison	Duo de compote de pomme et fromage blanc	Quindim (flan coco)	Salade de fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

 Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de l'école Sainte Thérèse

Menu du lundi 28 au 02 octobre 2026



Menu végétarien

	lundi 28	mardi 29	jeudi 01	vendredi 02
Hors d'œuvre	Tomates, vinaigrette	Betteraves BIO , vinaigrette 	Oeuf dur, mayonnaise	Concombres sauce bulgare
Plat protidique	Sauté de dinde, sauce miel moutarde	Quiche Lorraine	Tortellini ricotta épinards	Filet de hoki MSC, sauce estragon 
Accompagnement	Semoule HVE 	Mélange de salades, vinaigrette	Epinards BIO 	Écrasé de pommes de terre
Dessert	Smoothie banane	Crème à la pistache	Panna cotta à la poire	Salade de fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

 Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de l'école Sainte Thérèse

Menu du lundi 05 au 09 octobre 2026



Menu végétarien

	lundi 05	mardi 06	jeudi 08	vendredi 09
Hors d'œuvre	Carottes râpées, vinaigrette	Salade piémontaise	Tomates au basilic, vinaigrette	Céleri rave BIO sauce rémoulade 
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Sauté de bœuf au paprika	Omelette nature	Filet de merlu MSC, sauce citron 
Accompagnement	Lentilles BIO 	Poêlée de courgettes et d'aubergines	Polenta crémeuse nature	Gratin d'épinard
Dessert	Fruit de saison	Yaourt BIO au fruit 	Cake marbré au chocolat	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

 Viande française (VF)/ Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant Scolaire de l'école Sainte Thérèse

Menu du lundi 12 au 16 octobre 2026



Menu végétarien et Rencontres du goût

Rencontres du goût

Menu Halloween

Rencontres du goût

	lundi 12	mardi 13	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Coleslaw purple (carotte BIO et chou rouge BIO) 	Focaccia au Brie (RDG)	Oeuf araignée (BIO LOCAL)  	Potage de légumes BIO 
Plat protidique	Boulettes de blé façon thai	Aiguillettes de poulet au thym	Hot Doigt (Hot Dog Halloween)	Pain de poisson au butternut (RDG)
Accompagnement	Carottes braisées	Moquettes de Vendée LOCALES 	Pommes de terre rissolées	Salade verte, vinaigrette
Dessert	Risonis aux fruits (RDG)	Salade de fruits	Panna cotta Oeil sanglant	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.