

SAINTE MARIE DES URSULINES – Déjeuner Collège

SEMAINE 1 DU PA

lundi 02 septembre



mardi 03 septembre

REPAS VEGETARIEN

mercredi 04 septembre

jeudi 05 septembre

vendredi 06 septembre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Entrées au choix	CAROTTES RÂPEES AU CITRON SALADE NICOISE SALADE POMME DE TERRE REMOULADE	SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE CHAMPIGNONS FRAIS AU PAPRIKA BETTERAVES AUX POMMES	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE MAQUEREAUX A LA MOUTARDE SALADE D'ASPERGE VINAIGRETTE	MACEDOINE A LA MAYONNAISE CELERI ET POMME RAPES VINAIGRETTE SALADE DE PENNE AU SURIMI	RILLETES & CORNICHONS MELON SALADE DE RIZ AUX OLIVES
Plats au choix	PORC AU CARAMEL FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	LASAGNES AUX LEGUMES TOURTE AUX LEGUMES	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS SAUTE D'AGNEAU AU CURRY	EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES CERVELAS OBERNOIS	FILET CABILLAUD SAUCE CREME FRICASSEE DE PORC
Accompagnements	RIZ CREOLE POELEE DE LEGUMES DE SAISON MAISON	COURGETTES PERSILLEES COQUILLETES	GRATIN DE CHOU-FLEUR FRITES	PUREE GRATIN D'AUBERGINES A LA TOMATE	HARICOTS VERTS PERSILLES SEMOULE
Produit laitier	EMMENTAL MIMOLETTE YAOURT AROMATISE	YAOURT FERMIER CAMEMBERT CANTAL	BUCHETTE DE MI-CHEVRE BLEU D'AUVERGNE PETITS SUISSES NATURES	SAINT PAULIN TOME GRISE FROMAGE BLANC AU MIEL	GOUDA CARRE FONDU YAOURT NATURE
Desserts au choix	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA MAISON QUATRE QUARTS AUX 2 CHOCOLATS MAISON FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO LIEGEOIS CAFE COMPOTE DE PRUNE	QUINOA AU LAIT VANILLE SALADE DE FRUITS FRAIS CREME CARAMEL	MOUSSE AU CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS ECLAIR AU CAFE PÊCHE AU SIROP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES – Déjeuner Collège

SEMAINE 2 DU PA

lundi 09 septembre

mardi 10 septembre

mercredi 11 septembre

jeudi 12 septembre

vendredi 13 septembre

La Chronique Culinaire :

L'ULTRA FONDANT

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

REPAS VEGETARIEN

	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Entrées au choix	CONCOMBRE AU YAOURT ŒUF MIMOSA BETTERAVES PERSILLEES	SALADE DE MACHE & MAÏS FRIAND AU FROMAGE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE PATES AU PESTO FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE RADIS NOIR RAPE	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE THON A L'ESCABECHE ET TOMATE SALADE DE POIS CHICHES AU CHORIZO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SALADE DE TOMATE MOZARELLA SALADE DE BOULGOUR VINAIGRETTE
Plats au choix	CUISSE POULET DU GERS ROTIE EMINCE DE PORC AU PAPRIKA	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE COLIN FUME	BOULETTES D'AGNEAU FACON TAJINE NOIX DE JOUE DE BŒUF A LA PROVENCALE	FILET DE POISSON MEUNIERE AIGUILLETES DE DINDE FORESTIERE	CROQUETTE DE BLE PANE BROUILLADE D'ŒUF AU FROMAGE
Accompagnements	POTATOES EPINARDS A LA CREME ET CROUTONS	FARFALLES CAROTTES BIO BRAISEES	RATATOUILLE MAISON SEMOULE	PETITS POIS A LA FRANCAISE RIZ PILAF	CAROTTES PERSILLEES LENTILLES
Produit laitier	TOME NOIRE SAINT NECTAIRE FROMAGE BLANC AROMATISE	CANTAL FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE	SIX DE SAVOIE EMMENTAL YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE GOUDA CAMEMBERT	BRIE SAINT PAULIN PETITS SUISSES
Desserts au choix	FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME CASSIS YAOURT	LIEGEOIS CHOCOLAT FRUIT DE SAISON CLAFOUTIS AUX ABRICOTS MAISON	COMPOTE POMME MAISON SALADE DE FRUITS FRAIS ILE FLOTTANTE	SALADE DE FRUITS FRAIS TATIN A LA BANANE MAISON POMME AU FOUR AU MIEL	L'ULTRA FONDANT CREME RENVERSEE FRUIT DE SAISON

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.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.



SAINTE MARIE DES URSULINES – Déjeuner Collège

SEMAINE 3 DU PA

lundi 16 septembre



mardi 17 septembre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

mercredi 18 septembre

jeudi 19 septembre



vendredi 20 septembre

REPAS VEGETARIEN

	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Entrées au choix	TRANCHE DE PASTÈQUE LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS EN SALADE TABOULE A LA MENTHE	VOYAGE EN Italie TOMATE MOZARELLA AU BASILIC MELON ET CHIFFONADE DE JAMBON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE ŒUF SAUCE COCKTAIL SALADE DE HARICOTS VERTS A L'ÉCHALOTE	BETTERAVES ROUGES EN VINAIGRETTE SALADE VERTE AU BLEU ET AUX NOIX SALADE DE BLE COMPOSÉE	SALADE PIEMONNAISE COLESLAW SAUCE LÉGÈRE SALADE DE SOJA
Plats au choix	ROTI DE PORC AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS DOS DE CABILLAUD ARLEQUIN	TAGLIATELLES A LA BOLOGNAISE ESCALOPE DE VOLAILLE MILANAISE	ESTOUFFADE DE BŒUF POISSON A LA BORDELAISE	"CHILI SIN CARNE" TARTE AU FROMAGE	CABILLAUD CRÈME CIBOULETTE RÔTI DE VEAU AU JUS
Accompagnements	RIZ CREOLE PUREE DE POTIRON	FRICASSE DE TOMATE ET D'AUBERGINE TAGLIATELLES	FRITES GRATIN DE COURGETTES	HARICOTS ROUGES / RIZ HARICOTS BEURRE PERSILLES	FONDUE DE POIREAUX CŒUR DE BLE
Produit laitier	SAINT NECTAIRE TOME NOIRE SIX DE SAVOIE	GORGONZOLA TARTARE AUX NOIX YAOURT AUX FRUITS	YAOURT BIO  CAMEMBERT GOUDA	MIMOLETTE EMMENTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE FRAIS NATURE BUCHETTE DE MI-CHEVRE YAOURT NATURE
Desserts au choix	PETITS SUISSES AROMATISÉS BROWNIE AUX NOIX MAISON FRUIT DE SAISON	GLACE NAPOLITAINE TIRAMISU MAISON PANA COTTA AUX FRUITS ROUGES	RIZ AU LAIT A LA FLEUR D'ORANGER LIEGEOIS CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE FRUITS FRAIS CANNELLE FLAN PISTACHE VERRINE DE POTIMARRON AU Caramel	COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC & CRÈME DE MARRONS

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.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES – Déjeuner Collège

SEMAINE 4 DU PA

lundi 23 septembre



mardi 24 septembre


Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

mercredi 25 septembre

jeudi 26 septembre

vendredi 27 septembre

REPAS VEGETARIEN

	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Entrées au choix	SALADE DE CHOU-FLEUR SALADE DE HARICOTS BLANCS MESCLUN DE VERDURE	SALADE DE PATES VINAIGRETTE CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE TORTILLAS	SALADE DE CAROTTES CUITES AU CUMIN RADIS NOIRS RAPES VINAIGRETTE CROQUE MONSIEUR	COURGETTES RAPEES AU YAOURT RATATOUILLE FROIDE AUX OLIVES THON AU CITRON	PAMPLEMOUSSE AU SURIMI CAKE CHARCUTIER SALADE HAWAÏENNE
Plats au choix	CAPELLINI POMODORO E BASILICO OMELETTE ESPAGNOLE	EMINCE DE BŒUF STROGONOFF BLANQUETTE DE SAUMON	HAUT DE CUISSE DU POULET DU GERS SAUCE BARBECUE STEAK HACHE DE VEAU AU JUS	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE AILERON DE POULET TEX MEX	FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE COTE DE PORC CHARCUTIERE
Accompagnements	AUBERGINES TOMATEES BLE ARLEQUIN	CAROTTES BRAISEES POMME VAPEUR	GRATIN DE MACARONI HARICOTS PLATS PERSILLES	Frites CHOU ROMANESCO BRAISE	RIZ BIO  TOMATES PROVENCALES
Produit laitier	EMMENTAL CARRE FONDU FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GOUDA CAMEMBERT YAOURT FERMIER	FROMAGE AIL ET FINES HERBES CANTAL YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSE NATURES MIMOLETTE SAINT PAULIN	TOME BLANCHE BLEU D'AUVERGNE YAOURT NATURE
Desserts au choix	FRUIT DE SAISON MOUSSE COCO YAOURT AUX FRUITS	FLAN NAPPE CARAMEL TARTE TATIN MAISON FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS CREME VANILLE COMPOTE POMME ABRICOT	ROULE AU CHOCOLAT & NOISETTES MAISON COCKTAIL DE FRUITS FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS POIRE PATISSIERE AUX AMANDES YAOURT

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.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.