

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

SEMAINE 1 DU PA

lundi 30 septembre

mardi 01 octobre

mercredi 02 octobre

jeudi 03 octobre

vendredi 04 octobre



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

REPAS VEGETARIEN

	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Entrée	Tomates vinaigrette	Salade quinoa aux légumes	Carottes rapées aux raisins	Salade piémontaise	Pâté de campagne
Plat	Sauté de porc	Parmentier de légumineux	Escalope de dinde thaï	Bœuf bourguignon	Fish de poisson
Accompagnements	Pommes boulangère Chou-fleur béchamel	Carottes vichy Riz	Ratatouille Semoule	Coquillettes Haricots verts	Courgettes persillées Purée
Produit laitier	Gouda	Camembert	St paulin	Emmental	Yaourt aromatisé
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison bio	riz au lait	Choux à la crème	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 Ecole Élémentaire

SEMAINE 2 DU PA

lundi 07 octobre

mardi 08 octobre

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


mercredi 09 octobre

jeudi 10 octobre

vendredi 11 octobre



REPAS VEGETARIEN

	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Entrée	Salade verte aux croutons	Concombre à la menthe	Salade de boulgour	Terrinne de poissons	Cœur de palmier et ananas
Plat	Cuisse de poulet rôtie aux herbes	Blanquette de veau	Steack haché	Brandade de poissons	Tarte paillason de pommes de terre et poireaux
Accompagnements	Frites Petit pois	Blé pilaf Salsifis à la tomate	Epinard à la crème <i>Riz créole bio</i> 	Brocolis vapeur Purée	Etuvé de poireaux Macaroni
Produit laitier	Petit suisse	Emmental	Saint paulin	Brie	Gouda
Dessert	Fruit de saison	Crème caramel	Cocktail de fruit	Fruit de saison	Tarte au noix

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'approvisionnement.

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

SEMAINE 3 DU PA

lundi 14 octobre

mardi 15 octobre


mercredi 16 octobre

jeudi 17 octobre

vendredi 18 octobre

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

REPAS VEGETARIEN

	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Entrée	Salade de mache et maïs	Cake aux olives	Pastèque	Haricots verts vinaigrette	Salade de riz
Plat	Jambon rôti	Lasagne bolognaise	Emincé de bœuf au paprika	Tortellinis aux fromages	Colin sauce crème
Accompagnements	Penne	poêlé de légumes	Pommes sautées	Piperade	Lentilles
	Courgettes bio persillées 	Riz pilaf	Haricots beurre et tomates	Tagliatelles	Chou-fleur braisé
Produit laitier	Coulomiers	Mimolette	Cantal	Yaourt fermier	Emmental
Dessert	Liègeois chocolat	Fruit de saison	Eclair chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop

VACANCES SCOLAIRES !

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.

api



75g

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

SEMAINE 4 DU PA

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

	lundi 04 novembre REPAS VEGETARIEN	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
Entrée	Poireaux vinaigrette	Salade de farfalle au surimi	Betteraves vinaigrette	Salade verte au bleu	Courgettes rapées au yaourt
Plat	Boulette soja au basilic	Sauté de bœuf aux oignons	Poulet rôti au thym	Saucisse de toulouse locale	Filet de cabillaud aux légumes
Accompagnements	Carottes persillées Blé créole	Haricots plats et tomates riz sauvage	Gratin de coquillettes Aubergines au four	Frites Tomates provençale	Pommes vapeur Epinard au beurre
Produit laitier	Saint nectaire	Brie bio 	Fromage ail et fines herbes	Mimolette	Fromage blanc miel
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Tarte tatin aux pommes	Fruit de saison

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.



PRÉPARER



SAVOIR

