

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

lundi 09 décembre

mardi 10 décembre

mercredi 11 décembre

jeudi 12 décembre

vendredi 13 décembre



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

REPAS VEGETARIEN

	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Entrées au choix	Poireaux vinaigrette Radis-beurre Œufs mayonnaise	Salade de lentilles aux échalottes Champignons au curry Betteraves aux pommes	Salade d'endives Maquereaux à la tomate Asperge vinaigrette	Macédoine cocktail Carottes rapées Pomme de terre au surimi	Pâté de campagne Celeri rémoulade Salade de riz
Plats au choix	Raviolis Ragout d'agneau	Pané blé, épinard Quiche aux légumes	Escalope de dinde panée Tajine aux pruneaux	Bœuf bourguignon Cervelas obernois	Fish de poisson Fricassée de porc aux champignons
Accompagnements	Coquillettes Petit-pois carottes	Carottes vichy Riz bio	Rosti Poêlé de légumes	Purée Brocolis	Haricots verts Semoule
Produit laitier	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
Desserts au choix	Flan pistache Yaourt Fruit de saison	fruit de saison bio Liegeois au café Compote de poire	Riz au lait Yaourt Fruit de sison	Cocktail de fruits Moelleux aux pommes Fruit de saison	Fruit de saison Choux à la crème 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 16 décembre

mardi 17 décembre

mercredi 18 décembre

jeudi 19 décembre

vendredi 20 décembre

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

REPAS DE NOËL**REPAS VEGETARIEN**

	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre REPAS DE NOËL	vendredi 20 décembre REPAS VEGETARIEN
Entrées au choix *	Œufs dur sauce curry Betteraves Concombre à la crème	Salade verte et maïs Friand aux fromages Haricots verts aux oignons	Salade de pâtes Fond d'artichaud gratinés Tomate vinaigrette	Mousse de canard	Cœur de palmier et ananas Coleslaw Pomme de terre au bleu
Plats au choix D	Cuisse de poulet rôti aux herbes Côte de porc braisé	Blanquette de veau Colin sauce provençale	Boulette de bœuf hache de veau	Sauté de volaille aux marrons	Gratin de pâtes aux légumes Galette quinoa
Accompagnements	Frites Haricots plats	Blé Pilaf Salsifis à la tomate	Epinard à la crème Riz créole bio 	Pommes duchesse Légumes D'antan	Etuvé de poireaux Macaroni
Produit laitier	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Fromage	Assortiment de fromages
Desserts au choix	Fruit de saison Pomme rôtie Crème dessert vanille	Liégeois au chocolat Fruit de saison Tarte citron	Cocktail de fruits Fruit de saison Flan nappé caramel	Bûches de Noël Clémentine	Yaourt Semoule au lait 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.