

# SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 1 DU PA

La Chronique Culinaire :

QUICHE JURASSIENNE

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

lundi 03 février

mardi 04 février

mercredi 05 février



jeudi 06 février

vendredi 07 février

REPAS VEGETARIEN

	lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
<i>Entrées au choix</i>	<b>CAROTTES RÂPEES AUX RAISINS SECS</b> SALADE DE LENTILLES BETTERAVES AUX ECHALOTTES	<b>FEUILLETE FROMAGE</b> SALADE DE MACHE PIEMONAISE	<b>CELERI REMOULADE</b> POMME DE TERRE SURIMI ASPERGE VINAIGRETTE	<b>RADIS BEURRE</b> SALADE DE RIZ MACEDOINE COCKTAIL	<b>ENDIVES AU FROMAGE</b> POIREAUX VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES
<i>Plats au choix</i>	<b>BLANQUETTE DE VEAU</b> OMELETTE PARMENTIERE	<b>CORDON BLEU</b> ROGNONS A LA MOUTARDE	<b>COTE DE PORC AU THYM</b> POISSON BORDELAISE	<b>CURRY DE LEGUMES AU LAIT DE COCO</b> BOULETTE DE SOJA	<b>QUICHE JURASSIENNE</b> POISSON PANEE
<i>Produits d'accompagnement</i>	<b>FUSILLI BIO</b> BROCOLIS	<b>PUREE</b> HARICOTS VERTS	<b>SEMOULE BIO</b> FLAN DE COURGETTE	<b>RIZ BIO</b> PUREE POTIRON	<b>RATATOUILLE</b> POMMES RISSOLEES
<i>Produits laitiers</i>	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>
<i>Desserts au choix</i>	<b>CREPES AU SUCRE</b> PÂTE BLANC AU FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT BIO YEO</b> GATEAU AU YAOURT FRUIT DE SAISON	<b>FLAN CAMEL</b> PRUNEAUX AU THE FRUIT DE SAISON	<b>ORANGE BIO</b> POIRE POCHE VANILLE MILLE FEUILLE	<b>FRUIT DE SAISON</b> YAOURT NATURE CREME VANILLE

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

La Chronique Culinaire :

QUICHE JURASSIENNE

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

SEMAINE 2 DU PA

lundi 24 février

mardi 25 février

mercredi 26 février

jeudi 27 février

vendredi 28 février

**REPAS CH'TI**

**REPAS VEGETARIEN**

	lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
<b>Entrées au choix</b>	SALE D'ENDIVES / LARDONS	MESCLUN AUX NOIX	SALADE DE RIZ	<b>SALADE DE CHICON</b>	AUBERGINE AU CUMIN
	CHIPS DURS MAYONNAISE	QUICHE	MACEDOINE	SALADE DE MACHE, BETTERAVE	SALADE DE SOJA
	POTAGE	BETTERAVES	CAROTTES RAPEES	BOUCHEE DES FLANDRES	CREMEUX DE LENTILLES
<b>Plats au choix</b>	CUISSON POULET RÔTI	BLANQUETTE DE VEAU	BOLOGNAISE	<b>MOULES MARINIÈRES</b>	TARTE LEGUMES
	RÔTI DE PORC A LA CREME	POISSON BORDELAISE	CŒUR DE VOLAILLE	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX MAROILLES	BOULETTE VEGE
<b>Accompagnements</b>	POMMES SAUTEES	PUREE	COQUILLETES	<b>FRITES</b>	POELE DE LEGUMES
	HARICOT BEURRE	<b>CAROTTES BRAISEES</b>	COURGETTES	ENDIVES BRAISEES	RIZ PILAFF
<b>Produit laitier</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES
<b>Desserts au choix</b>	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	COCKTAILS DE FRUITS	<b>CH'TI CAKE FRAMBOISE</b>	TARTE PATISSIERE AUX FRUITS
	COMPOTE POMME MAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOELLEUX A LA CHICOREE	FLAN PISTACHE
	YAOURT	FAR BRETON	<b>YAOURT YEO BIO</b>	FRUIT DE SAISON	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.

api

# SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 3 DU PA

La Chronique Culinaire :

TARTE PATATE DOUCE CAMELISE

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

lundi 02 mars

mardi 03 mars

mercredi 04 mars

jeudi 05 mars

vendredi 06 mars

REPAS VEGETARIEN



	lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
<b>Entrées au choix</b>	CONCOMBRE A LA MENTHE POIREAUX VNAIGRETTE POTAGE DE LEGUMES	FEUILLETE FROMAGE SALADE VERTE ET MAIS BETTERAVES AUX POMMES	CHOU-ROUGE VINAIGRETTE ŒUFS MIMOSA FOND D'ARTICHAUD GRATINES	<b>MACEDOINE AU CURRY</b> COLESLAW SALADE DE BLE	<b>POIS CHICHE A L'INDIENNE</b> RADIS CHOU-FLEUR SCE COCKTAIL
<b>Plats au choix</b>	<b>SAUTE DE DINDE A L'ESPAGNOLE</b> FISH	<b>HACHE DE VEAU</b> CUISSÉ DE POULET MARINE	<b>ESTOUFFADE DE BŒUF</b> BEIGNET DE CALAMARS	<b>TARTE PATATE DOUCE CAMELISE</b> OMELETTE VEGE	<b>CABILLAUD AIGRE DOUCE</b> RÔTI DE VEAU
<b>Appareillages</b>	<b>FARFALLE</b> EPINARD A LA CREME	<b>RIZ PILAFF</b> CHOU-FLEUR	<b>ROSTI</b> ETUVEE DE POIREAUX	<b>BLE PILAFF</b> BROCOLIS	<b>SEMOULE BIO</b> RATATOUILLE
<b>Yaourts laitier</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
<b>Desserts au choix</b>	YAOURT AROMATISE TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT <b>YAOURT BIO</b>	ECLAIR CHOCOLAT YAOURT AUX FRUITS COCKATIL DE FRUITS	<b>FRUIT BIO</b> BROWNIES POMME AU FOUR	FROMAGE BLANC AU FRUIT ROUGE FRUIT DE SAISON PRUNEAUX A LA CANNELLE

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 Collège

SEMAINE 4 DU PA

lundi 09 mars



mardi 10 mars

mercredi 11 mars

jeudi 12 mars



vendredi 13 mars

La Chronique Culinaire :

TARTE PATATE DOUCE CAMELISE

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

## REPAS VEGETARIEN

Entrées au choix	BETTERAVE	POMME DE TERRE RAVIGOTE	CROQUE MONSIEUR	COLESLAW	PIEMONTAISE
	SALADE HARICOTS BLANC	CAROTTES RAPEES	HARICOTS AU CUMIN	MAUREAUX A LA MOUTARDE	CONCOMBRE A LA CREME
Plats au choix	MESCLUN DE SALADE	ŒUF MIMOSA	RADIS	MACEDOINE	CHAMIGNONS A LA GRECQUE
	TARTE FROMAGE	STEACK HACHE	NUGGETS DE VOLAILLE	CERVELAS OBERNOIS	POISSON PANE
Produit laitier	GALETTE VEGE	FISH DE POISSON	NUGGETS DE POISSON	WINGS DE POULET	SAUTE DE PORC
	EPINARD A LA CREME	FRITE	FUSILLI BIO 	POMMES SAUTEES	RIZ BIO 
Desserts au choix	CŒUR DE BLE	HARICOTS BEURRE PERSILLEES	BROCOLIS AU JUS	CHOU-FLEUR PERSILLEES	CAROTTES GLACEES
	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Desserts au choix	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	GATEAU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
	MOUSSE COCO	MILLES FEUILLES	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT

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.