

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 2 DU PA

La Chronique Culinaire : TARTE BANANE, MARRONS ET CACAHUETES

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

	lundi 13 janvier	mardi 14 janvier MENU MAGHREB	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier REPAS VEGETARIEN
Entrées au choix	CONCOMBRE AU YAOURT POIS DURS SAUCE CURRY BETTERAVES AUX ECHALOTTES	MAKOUDA ALGERIEN SOUPE MAROCAINNE AUBERGINE AU CUMIN	SALADE DE PÂTES FOND D'ARTICHAUD GRATINES TOMATE VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSON COLESLAW POIS CHICHE A L'INDIENNE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE TOMATE BASILIC SALADE DE POMME DE TERRE
Plats au choix	POULET GRAND-MERE CÔTE DE PORC CHARCUTIERE	COUSCOUS TAJINE DE POISSONS	BOULETTE D'AGNEAU AU CURRY JOUÉ DE BŒUF BRAISÉE	POISSON PANE SAUTE DE DINDE FORESTIERE	ŒUFS FLORENTINE BOULETTE DE SOJA A LA TOMATE
Accompagnements	POTATOES CAROTTES BIO	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	CŒUR DE BLE RATATOUILLE	PETITS POIS / CAROTTES RIZ PILAFF	EPINARD A LA CREME POLENTA CREMEUSE
Produit local	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Desserts au choix	FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME BANANE YAOURT	BARBOUSSA AUX AMANDES KRACHELS NAMOURA	POIRE CARAMELISEE FRUIT DE SAISON CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON SAINT HONORE COMPOTE DE FRUIT	TARTE BANANE, MARRONS CREME CARAMEL 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.

api



SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 3 DU PA

lundi 20 janvier

mardi 21 janvier

REPAS ALLEMAND



mercredi 22 janvier

jeudi 23 janvier

REPAS VEGETARIEN



vendredi 24 janvier

	lundi 20 janvier	mardi 21 janvier REPAS ALLEMAND	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier REPAS VEGETARIEN	vendredi 24 janvier
<i>Entrées au choix</i>	RADIS BEURRE POIREAUX VNAIGRETTE POTAGE DE LEGUMES	KARTOFELSUPPE KARTOFELSALAT WURSTSALAT	CHOU-ROUGE VINAIGRETTE ŒUFS MIMOSA ENDVIVE AU FROMAGE	POMME DE TERRE AU BLEU CHAMPIGNONS FRAIS AU PAPRIKA SALADE DE BLE	PATE DE CAMPAGNE CELERI REMOULADE SALADE DE RIZ
<i>Plats au choix</i>	RÔTI DE PORC A LA MOUTARDE DOS DE CABILLAUD A L'ANETH	CURRYWURST WIENER SCHNITZEL	ESTOUFFADE DE BŒUF BEIGNET DE CALAMARS	TARTE AUX FROMAGES OMELETTE ESPAGNOLE	FRICASSEE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS LIEU FUMEE
<i>Accompagnements</i>	RIZ CREOLE PUREE DE POTIRON	RÔSTIS GRÜNE BOHNE	POMMES RISSOLEES COURGETTES	CAROTTES VICHY FUSILLI BIO 	POEELE DE LEGUMES PUREE
<i>Produit laitier</i>	ASSORTIMENT DE FROMAGES	KÄSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
<i>Desserts au choix</i>	YAOURT FERMIER DELLEUX AUX POMMES FRUIT DE SAISON	SACHERTORTE BRATAPFEL MIT VANILLESAUCE APFELSTRUDEL	ECLAIR CHOCOLAT YAOURT BIO  COCKATIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON TARTE AUX POMMES POIRES A LA CANNELLE	BANANE CHOCOLAT CHOUX A LA CREME FRUIT 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 reserve d'approvisionnement.

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 4 DU PA

lundi 27 janvier



mardi 28 janvier


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

mercredi 29 janvier

jeudi 30 janvier

vendredi 31 janvier

REPAS VEGETARIEN

Entrées au choix	BETTERAVE	POMME DE TERRE RAVIGOTE	CROQUE MONSIEUR	COLESLAW	PIEMONTAISE
	SALADE HARICOTS BLANC MESCLUN DE SALADE	CAROTTES RAPEES ŒUF MIMOSA	HARICOTS AU CUMIN RADIS	MAQUIREAUX A LA MOUTARDE MACEDOINE	CONCOMBRE A LA CREME CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats au choix	ŒUFS POCHEs	STEACK HACHE DE VEAU	NUGGETS DE VOLAILLE	CERVELAS OBERNOIS	POISSON PANE
	GALETTE VEGE	FISH DE POISSON	NUGGETS DE POISSON	WINGS DE POULET	SAUTE DE PORC
Accompagnements	EPINARD A LA CREME	FRITE	PENNE	POMMES SAUTEES	RIZ BIO 
	CŒUR DE BLE	HARICOTS BEURRE PERSILLEES	BROCOLIS AU JUS	CHOU-FLEUR PERSILLEES	CAROTTES GLACEES
Produit laitier	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	TARTE AU POIRE	FRUIT DE SAISON
	MOUSSE COCO	CAKE AU CHOCOLAT	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.