



je cuisine

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

tu cuisines

SEMAINE 1 DU PA

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils



lundi 03 février



mardi 04 février

REPAS VEGETARIEN

mercredi 05 février

jeudi 06 février

vendredi 07 février

La Chronique Culinaire :

QUICHE JURASSIENNE

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

Entrée	CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS	FEUILLETE FROMAGE	CELERI REMOULADE	RADIS BEURRE	ENDIVES AU FROMAGE
Plat	BLANQUETTE DE VEAU	CORDON BLEU	COTE DE PORC AU THYM	CURRY DE LEGUMES AU LAIT DE COCO	QUICHE JURASSIENNE
Accompagnements	ASPARAGES BIO BROCOLIS	PUREE HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO FLAN DE COURGETTE	RIZ BIO PUREE POTIRON	RATATOUILLE POMMES RISSOLEES
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	CREPES AU SUCRE	YAOURT BIO YEO	FLAN CAMEL	ORANGE BIO	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

je trie

tu tries

il trie

elle trie

nous trions
Accompagnements

Produit laitier

Dessert

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

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

Entrée	SALADE D'ENDIVES / LARDONS	MESCLUN AUX NOIX	SALADE DE RIZ	SALADE DE CHICON	AUBERGINE AU CUMIN
Plat	CUISSE POULET RÔTI	BLANQUETTE DE VEAU	BOLOGNAISE	MOULES MARINIÈRES	TARTE LÉGUMES
Accompagnements	POMMES SAUTÉES	PURÉE	COQUILLETES	FRITES	POÊLE DE LÉGUMES
	HARICOT BEURRE	CAROTTES BRAISÉES	COURGETTES	ENDIVES BRAISÉES	RIZ PILAFF
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	COCKTAILS DE FRUITS	CH'TI CAKE FRAMBOISE	TARTE PATISSIÈRE AUX FRUITS

api

Conception CUMA

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



je cuisine

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

tu cuisines

SEMAINE 3 DU PA

lundi 02 mars

mardi 03 mars

mercredi 04 mars

jeudi 05 mars

vendredi 06 mars

La Chronique Culinaire :

TARTE PATATE DOUCE CAMELISE

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

REPAS VEGETARIEN



Entrée	CONCOMBRE A LA MENTHE	FEUILLETE FROMAGE	CHOU-ROUGE VINAIGRETTE	MACEDOINE AU CURRY	POIS CHICHE A L'INDIENNE
Plat	SAUTE DE DINDE A L'ESPAGNOLE	HACHE DE VEAU	ESTOUFFADE DE BŒUF	TARTE PATATE DOUCE CAMELISE	CABILLAUD AIGRE DOUCE
Accompagnements	FARFALLE EPINARD A LA CREME	RIZ PILAFF CHOU-FLEUR	ROSTI ETUVEE DE POIREAUX	BLE PILAFF BROCOLIS	SEMOULE BIO RATATOUILLE
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT BIO	FROMAGE BLANC AU FRUIT ROUGE



Conception: CiviAgil

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

je trie

tu tries

il trie

elle trie

nous trions
Accompagnements

SEMAINE 4 DU PA

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

La Chronique Culinaire :

TARTE PATATE DOUCE CAMELISE

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

lundi 09 mars

mardi 10 mars

mercredi 11 mars

jeudi 12 mars

vendredi 13 mars

REPAS VEGETARIEN



Entrée	BETTERAVE	POMME DE TERRE RAVIGOTE	CROQUE MONSIEUR	COLESLAW	PIEMONTAISE
Plat	TARTE FROMAGE	STEACK HACHE	NUGGETS DE VOLAILLE	CERVELAS OBERNOIS	POISSON PANE
Accompagnements	EPINARD A LA CREME	FRITE	FUSILLI BIO	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
Dessert	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	GATEAU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



Conseil d'hygiène

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