

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 2 DU PA

La Chronique Culinaire :

QUICHE JURASSIENNE

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

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

Conseil Nutritionnel

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
Entrées au choix	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	MACEDOINE AU CURRY COLESLAW SALADE DE BLE	POIS CHICHE A L'INDIENNE RADIS CHOU-FLEUR SCE COCKTAIL
Plats au choix	SAUTE DE DINDE A L'ESPAGNOLE FISH	HACHE DE VEAU CUISSÉ DE POULET MARINE	ESTOUFFADE DE BŒUF BEIGNET DE CALAMARS	TARTE PATATE DOUCE CAMELISE OMELETTE VEGE	CABILLAUD AIGRE DOUCE BOL DE RIZ QUICHE AU FROMAGE
Accompagnements	FARFALLE EPINARD A LA CREME	RIZ PILAFF CHOU-FLEUR	ROSTI ETUVEE DE POIREAUX	BLE PILAFF BROCOLIS	SEMOULE BIO RATATOUILLE
Produits laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Desserts au choix	YAOURT AROMATISE TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT YAOUURT BIO	ECLAIR CHOCOLAT YAOURT AUX FRUITS COCKATIL DE FRUITS	FRUIT BIO 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'approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 4 DU PA

lundi 09 mars



mardi 10 mars

La Chronique Culinaire :

TARTE PATATE DOUCE CAMELISE

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

mercredi 11 mars

jeudi 12 mars

vendredi 13 mars

REPAS VEGETARIEN

Entrées au choix	BETTERAVE	POMME DE TERRE RAVIGOTE	CROQUE MONSIEUR	COLESLAW	MACEDOINE
	SALADE HARICOTS BLANC	CAROTTES RAPEES	HARICOTS AU CUMIN	MAQUIREAUX A LA MOUTARDE	CONCOMBRE A LA CREME
Plats au choix	MESCLUN DE SALADE	ŒUF MIMOSA	RADIS	PIEMONTAISE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
	TARTE FROMAGE	STEACK HACHE	NUGGETS DE VOLAILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE	POISSON PANE
Accompagnements	GALETTE VEGE	FISH DE POISSON	NUGGETS DE POISSON	WINGS DE POULET	BOL DE RIZ RAVIOLI AUX FROMAGES
	EPINARD A LA CREME	FRITE	FUSILLI BIO	POMMES SAUTEES	RIZ BIO
Produit Frais	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

api

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.