

je trie  
tu tries  
il trie

# SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

La Chronique Culinaire :

QUICHE JURASSIENNE

SEMAINE 2 DU PA

lundi 24 février

mardi 25 février

mercredi 26 février

jeudi 27 février  
**REPAS CH'TI**

vendredi 28 février  
**REPAS VEGETARIEN**

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

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

api

Coordination Cuisine

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

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent



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



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

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

SEMAINE 4 DU PA

lundi 09 mars

mardi 10 mars

mercredi 11 mars

jeudi 12 mars

vendredi 13 mars

REPAS VEGETARIEN



La Chronique Culinaire :

TARTE PATATE DOUCE CAMELISE

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

Entrée	BETTERAVE	POMME DE TERRE RAVIGOTE	CROQUE MONSIEUR	COLESLAW	MACEDOINE
Plat	TARTE FROMAGE	STEACK HACHE	NUGGETS DE VOLAILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE	POISSON PANE
Accompagnements	EPINARD A LA CREME	FRITE	FUSILLI BIO 	POMMES SAUTEES	RIZ BIO 
	COEUR 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

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

Conception: Olyvia