



# je cuisine tu cuisines il cuisine elle cuisine nous cuisinons vous cuisinez ils cuisinent

## SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole MATERNELLE

SEMAINE 1 DU PA

lundi 16 mars

mardi 17 mars  
**REPAS VEGETARIEN**


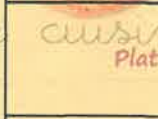






mercredi 18 mars

jeudi 19 mars

**QUICHE JURASSIENNE**

vendredi 20 mars

 Entrée	<b>SALADE AUX LARDONS</b>	<b>SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTTES</b>	<b>ENDIVE AU FROMAGE</b>	<b>MACEDOINE COCKTAIL</b>	<b>PÂTE DE CAMPAGNE</b>
 Plat	<b>COTE DE PORC SAVOYARDE</b>	<b>QUICHE AUX LEGUMES</b>	<b>ESCALOPE DE DINDE PANE</b>	<b>BŒUF BOURGUIGNON</b>	<b>CABILLAUD AU CITRON</b>
 Accompagnements	<b>RIZ PILAFF BIO</b> 	<b>QUINOA</b>	<b>POMME PAILLASONS</b>	<b>PUREE</b>	<b>SEMOULE BIO</b> 
 Dessert	<b>COMPOTE DE CHOU</b>	<b>CAROTTES GLACEES</b>	<b>POËLE DE LEGUMES</b>	<b>BROCOLIS BRAISEE</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>
 Dessert	<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>RIZ AULAIT</b>	<b>COOKIES MAISON</b>	<b>BANANE AU CHOCOLAT</b>

api

Conception Cuisine

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

vous triez

ils trient

# SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole MATERNELLE

SEMAINE 2 DU PA

lundi 23 mars

mardi 24 mars

mercredi 25 mars

jeudi 26 mars

vendredi 27 mars

REPAS ETATS-UNIS



REPAS VEGETARIEN

La Chronique Culinaire :

QUICHE JURASSIENNE

<b>Entrées</b>	CONCOMBRE AU YAOURT	SALADE VERTE ET MAÏS	SALADE DE PÂTES	SALADE CESAR	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
<b>Plat</b>	POULET GRAND MERE	SAUTE DE VEAU AUX LEGUMES	BOULETTE D'AGNEAU AU CURRY	HAMBURGER	OEUFS FLORENTINE
<b>Accompagnements</b>	RIZ CREOLE	COQUILLETES BIO	CCEUR DE BLE	POTATOES	EPINARD A LA CREME
<b>Dessert</b>	FRUIT DE SAISON	ETUVEE DE POIREAUX	RATATOUILLE	MAÏS GRILLE	POLENTA
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	POIRE CARAMELISEE	DONUTS	TARTE PATISSIERE AUX FRUITS



api

Conception Cuisine

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 cuisine

# SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole MATERNELLE

tu cuisines

SEMAINE 3 DU PA

il cuisine

Entrée

elle cuisine

Plat

nous cuisinons

Accompagnements

vous cuisinez

ils cuisinent

Dessert

lundi 30 mars

mardi 31 mars

mercredi 01 avril

jeudi 02 avril

vendredi 03 avril

REPAS VEGETARIEN



PÂQUES

SALADE AUX NOIX

PISSALADIERE

CHOU-ROUGE VINAIGRETTE

POMME DE TERRE AU BLAU

COTE DE PORC CHARCUTIERE

BOULETTE DE BŒUF AUX OIGNONS

ESTOUFFADE DE BŒUF

CROQUE FROMAGE VEGE

BOL D E RIZ

RIZ

FUSILLI BIO

POMMES RISSOLEES

PUREE

PUREE DE POTIRON

HARICOT BEURRE

GRATIN DE COURGETTES

PANAIS GLACES

YAOURT FERMIER

FRUIT DE SAISON

ECLAIR CHOCOLAT

FRUIT BIO

POMME

api

Conception 11/14/14

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

Accompagnement

# SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole MATERNELLE

SEMAINE 4 DU PA

lundi 20 avril

REPAS VEGETARIEN



mardi 21 avril

mercredi 22 avril

jeudi 23 avril

vendredi 24 avril

La Chronique Culinaire :

TARTE PATATE DOUCE CARAMELISE

<b>Entrée</b>	DUO DE BETTERAVES	POMME DE TERRE RAVIGOTE	DUO DE HARICOT AU CUMIN	COLESLAW	CONCOMBRE
<b>Plat</b>	SAUCISSE VEGETARIENNE	SAUTE DE BŒUF	EMINCE DE VOLAILLE AUX HERBES	SAUCISSE DE TOULOUSE	CABILLAUD A LA CREME
<b>Accompagnement</b>	BLE ARLEQUIN	ECRASE DE POMME DE TERRE	PENNE	POMMES SAUTEES	RIZ BIO 
<b>Dessert</b>	COURGETTES GRATINEES	HARICOTS BEURRE PERSILLEES	TOMATE RÔTIE	CHOU ROMANESCO AU JUS	CAROTTES GLACEES
	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	TARTE AMANDINE	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

Conservation 12h/14h