

ECOLE MATERNELLE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	MELON	 Repas végétarien	TRANCHE DE PASTÈQUE
	STEAK HACHE	CUISSE DE POULET DU GERS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	FILET DE COLIN MEUNIÈRE
	MACARONI	AUBERGINES SAUTÉES	LEGUMES COUSCOUS	BLÉ
	HARICOTS VERTS	RIZ BIO	SEMOULE BIO	EPINARDS À LA BÉCHAMEL
	YAOURT NATURE			
		MARBRÉ MAISON	ABRICOT AU SIROP	CRÈME AU CHOCOLAT

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
	Repas végétarien 			
TOMATE À LA VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	TRANCHE DE MELON	CRÊPE AU JAMBON	MACÉDOINE MAYONNAISE
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	FALAFELS SAUCE TOMATE	RÔTI DE PORC AU JUS	FILET DE POULET DU GERS AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ ET CITRON
SEMOULE BIO	PETITS POIS À LA PROVENÇALE	FRITES	PURÉE	RATATOUILLE
HARICOTS VERTS AUX AMANDES	RIZ BIO PILAFF	CAROTTES VICHY	CHOU-FLEUR PERSILLE	FARFALLE
		FROMAGE		FROMAGE BLANC AROMATISE
LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME FRAISE		FRUIT DE SAISON	

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
	 Repas végétarien			
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE	ROSETTE DE LYON	PASTEQUE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
SAUTÉ DE BOEUF CHASSEUR	GNOCCHI SAUCE 3 FROMAGES	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE	ESCALOPE DE PORC À L'AIGRE DOUCE	PECHE DU JOUR SAUCE VIERGE
FRITES	COURGETTES PERSILLÉES	CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS VERTS	POMME VAPEUR
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	GNOCCHI	RIZ BIO PILAF	SPAGHETTIS	PETITS POIS CAROTTES
				PETIT SUISSE
TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME	

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
 Repas végétarien				
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	MELON	SALADE POUSSE SOJA	TABOULE A LA MENTHE	RILLETTE DE PORC
SAUCE BOLOGNAISE VEGETARIENNE	BOURGUIGNON DE BOEUF	WINGS DE VOLAILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	FILET DE COLIN MEUNIERE
POELEE DE BROCOLIS	RIZ BIO CREOLE	RATATOUILLE	LENTILLES CUISINEES	POELEE DE SAISON
COQUILLETTE BIO	COURGETTES SAUTEES	FRITES	CAROTTES SAUTEES	BOULGOUR
CREME VANILLE	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT MAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
 Repas végétarien				
CAROTTES RAPEES	OEUF MIMOSA	LEGUMES A CROQUER	SALADE HARICOTS VERTS	TOMATE ECHALOTE
SAUTE D'AGNEAU AUX ABRICOTS	RAVIOLIS RICOTTA EPINARD	ROTI DE PORC AU JUS	HACHIS PARMENTIER MAISON	FILET DE LIEU AU PAPRIKA
SEMOULE BIO	HARICOTS PLATS	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PIPERADE	RIZ BIO PILAF
POEELE DE LEGUMES FRAIS	Frites	CAROTTES PERSILLEES		BROCOLIS SAUTES
YAOURT BIO	BANANE BIO	TARTE A LA POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Repas végétarien				
TABOULE DE QUINOA	COESLAW	SALADE DU CHEF	PIZZA	SALADE VERTE TOMATE MAÏS
CROQUETTES VÉGÉTARIENNES	COTE DE PORC CHARCUTIERE	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	POISSON BORDELAISE
ÉPINARD À LA CRÈME	FRITES	PENNE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	COEUR DE BLÉ
POMME VAPEUR	COURGETTES SAUTEES	JARDINIÈRE DE LEGUMES	PUREE DE POIS CASSÉS	POIREAUX À LA CRÈME
				FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
 Repas végétarien				
CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE DE LENTILLES	CÉLÉRI RÉMOULADE	TARTE PAILLASSON POMME DE TERRE POIREAUX	SALADE DÈS DE FROMAGE
BOEUF BOURGUIGNON	PANE FROMAGER	BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY	HAUT DE CUISSE DE POULET DU GERS AUX HERBES	FILET DE COLIN GRILLÉ
COQUILLETTE BIO	COURGETTES BECHAMEL	RIZ FAÇON PILAF BIO	PETITS POIS	CAROTTES VICHY
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE	PUREE	GRATIN DE CHOU-FLEUR	PATATOES	BOULGOUR FAÇON PILAF
			YAOURT NATURE	
LIEGOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR		ECLAIR CHOCOLAT

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

