

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

SEMAINE 1 DU PA

lundi 02 septembre



mardi 03 septembre

REPAS VEGETARIEN

mercredi 04 septembre

jeudi 05 septembre

vendredi 06 septembre

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

	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
<i>Entrée</i>	CAROTTES RÂPEES AU CITRON	SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	MACEDOINE A LA MAYONNAISE	RILLETES & CORNICHONS
<i>Plat</i>	PORC AU CAMEL	LASAGNES AUX LEGUMES	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES	FILET CABILLAUD SAUCE CREME
<i>Accompagnements</i>	RIZ CREOLE POELEE DE LEGUMES DE SAISON MAISON	COURGETTES PERSILLEES COQUILLETES	GRATIN DE CHOU-FLEUR POMMES SAUTEES	PUREE GRATIN D'AUBERGINES A LA TOMATE	HARICOTS VERTS PERSILLES SEMOULE
<i>Produit laitier</i>	EMMENTAL	YAOURT FERMIER	BUCHETTE DE MI-CHEVRE	SAINT PAULIN	GOUDA
<i>Dessert</i>	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA MAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	QUINOA AU LAIT VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS

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.

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

La Chronique Culinaire :

L'ULTRA FONDANT

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

SEMAINE 2 DU PA

lundi 09 septembre

mardi 10 septembre

mercredi 11 septembre

jeudi 12 septembre

vendredi 13 septembre

REPAS VEGETARIEN

	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Entrée	CONCOMBRE AU YAOURT	SALADE DE MACHE & MAÏS	SALADE DE PATES AU PESTO	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plat	CUISSE POULET DU GERS ROTIE	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	BOULETTES D'AGNEAU FACON TAJINE	FILET DE POISSON MEUNIERE	CROQUETTE DE BLE PANE
Accompagnements	POTATOES EPINARDS A LA CREME ET CROUTONS	FARFALLES CAROTTES BIO BRAISEES	RATATOUILLE MAISON SEMOULE	PETITS POIS A LA FRANCAISE RIZ PILAF	CAROTTES PERSILLEES LENTILLES
Produit laitier	TOME NOIRE	CANTAL	SIX DE SAVOIE	FROMAGE BLANC NATURE	BRIE
Dessert	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME MAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	L'ULTRA FONDANT

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 Ecole Élémentaire

SEMAINE 3 DU PA

lundi 16 septembre



mardi 17 septembre

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

mercredi 18 septembre

jeudi 19 septembre

vendredi 20 septembre

	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
		VOYAGE EN Italie		REPAS VEGETARIEN	
<i>Entrée</i>	DUO MELON PASTÈQUE	TOMATE MOZARELLA AU BASILIC	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES EN VINAIGRETTE	SALADE PIEMONTAISE
<i>Plat</i>	ROTI DE PORC AUX OIGNONS CAMELISES	TAGLIATELLES A LA BOLOGNAISE	ESTOUFFADE DE BŒUF	"CHILI SIN CARNE"	CABILLAUD CREME CIBOULETTE
<i>Accompagnements</i>	RIZ CREOLE PUREE DE POTIRON	FRICASSEE DE TOMATE ET D'AUBERGINE TAGLIATELLES	Frites GRATIN DE COURGETTES	HARICOTS ROUGES HARICOTS BEURRE PERSILLES	FONDUE DE POIREAUX CŒUR DE BLE
<i>Produit laitier</i>	SAINT NECTAIRE	GORGONZOLA	YAOURT BIO 	MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS NATURE
<i>Dessert</i>	PETITS SUISSES AROMATISES	GLACE NAPOLITAINE	RIZ AU LAIT A LA FLEUR D'ORANGER	SALADE DE FRUITS FRAIS CANNELLE	COMPOTE DE FRUITS

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.

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

SEMAINE 4 DU PA

lundi 23 septembre
REPAS VÉGÉTARIEN



mardi 24 septembre

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

mercredi 25 septembre

jeudi 26 septembre

vendredi 27 septembre

	lundi 23 septembre REPAS VÉGÉTARIEN	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Entrée	SALADE DE CHOU-FLEUR	SALADE DE PATES VINAIGRETTE	RADIS NOIRS RAPES VINAIGRETTE	COURGETTES RAPEES AU YAOURT	SALADE DE PAMPLEMOUSSE
Plat	CAPELLINI POMODORO E BASILICO	EMINCE DE BŒUF STROGONOFF	HAUT DE CUISSE DU POULET DU GERS SAUCE BARBECUE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE
Accompagnements	AUBERGINES TOMATEES	CAROTTES BRAISEES	GRATIN DE MACARONI	FRITES	RIZ BIO 
	-	POMME VAPEUR	HARICOTS PLATS PERSILLES	CHOU ROMANESCO BRAISE	TOMATES PROVENCALES
Produit laitier	EMMENTAL	GOUDA	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	PETITS SUISSE NATURES	TOME BLANCHE
Dessert	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS	ROULE AU CHOCOLAT & NOISETTES MAISON	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.

