

# SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole MATERNELLE

SEMAINE 1 DU PA

lundi 02 septembre

mardi 03 septembre

mercredi 04 septembre

jeudi 05 septembre

vendredi 06 septembre

REPAS VEGETARIEN

	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre REPAS VEGETARIEN	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	BŒUF AUX OLIVES	FILET CABILLAUD SAUCE CREME
<i>Accompagnements</i>	RIZ CREOLE  POEELE DE LEGUMES DE SAISON MAISON	CAROTTES VICHY  COQUILLETES	GRATIN DE CHOU-FLEUR  POMMES SAUTEES	PUREE  POEELE DE LEGUMES DE SAISON MAISON	HARICOTS VERTS PERSILLES  SEMOULE
<i>Dessert</i>	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA MAISON	FRUIT DE SAISON BIO	BUCHETTE DE MI-CHEVRE	MOUSSE AU 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.

# SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole MATERNELLE

La Chronique Culinaire :

L'ULTRA FONDANT

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
<b>Entrées</b>	CELERI FRAIS VINAIGRETTE	SALADE DE MACHE & MAÏS	SALADE DE PATES AU PESTO	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
<b>Plat</b>	CUISSE POULET DU GERS ROTIE	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	BOULETTES D'AGNEAU FACON TAJINE	FILET DE POISSON MEUNIERE	CROQUETTE DE BLE PANE
<b>Accompagnements</b>	POTATOES EPINARDS A LA CREME ET CROUTONS	FARFALLES CAROTTES BIO BRAISEES	RATATOUILLE MAISON SEMOULE	PETITS POIS A LA FRANCAISE RIZ PILAF	CAROTTES PERSILLEES LENTILLES
<b>Dessert</b>	TOME NOIRE	YAOURT NATURE	COMPOTE POMME MAISON	FRUIT DE SAISON	L'ULTRA FONDANT

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 MATERNELLE

SEMAINE 3 DU PA

lundi 16 septembre

mardi 17 septembre

mercredi 18 septembre

jeudi 19 septembre

vendredi 20 septembre

VOYAGE EN Italie

REPAS VEGETARIEN

	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<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 CARAMELISES	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>Dessert</i>	PETITS SUISSES AROMATISES	GLACE NAPOLITAINE	YAOURT BIO	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 MATERNELLE



SEMAINE 4 DU PA

lundi 23 septembre  
REPAS VÉGÉTARIEN



mardi 24 septembre

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
<i>Entrée</i>	SALADE DE CHOU-FLEUR	SALADE DE PATES VINAIGRETTE	RADIS NOIRS RAPES VINAIGRETTE	COURGETTES RAPEES AU YAOURT	CAROTTES RAPEES AUX AGRUMES
<i>Plat</i>	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
<i>Accompagnements</i>	AUBERGINES TOMATEES	CAROTTES BRAISEES	GRATIN DE MACARONI	FRITES	RIZ BIO 
	-	POMME VAPEUR	HARICOTS PLATS PERSILLES	CHOU ROMANESCO BRAISE	TOMATES PROVENCALES
<i>Dessert</i>	GOUDA	FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AROMATISE	ROULE AU CHOCOLAT & NOISETTES MAISON	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.