

* * 0 SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 1 DU PA

lundi 30 septembre

mardi 01 octobre

mercredi 02 octobre

jeudi 03 octobre

vendredi 04 octobre

REPAS VEGETARIEN

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

	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Entrées au choix	Tomates Vinaigrette Betteraves aux échalottes Salade de riz	Salade quinoa aux légumes Radis beurre Macédoine mayonnaise	Carottes rapées aux raisins Maquereaux à la tomate Salade de penne au surimi	Salade piémontaise Salade verte aux dés de fromage Achard de légumes	Pâté de campagne Pamplemousse Salade de blé aux poivrons
Plats au choix	Sauté de porc aux olives Filet de lieu sauce citron	Parmentier de légumineux Clafoutis d'automne	Escalope dinde thaï Ragout d'agneau	Bœuf bourguignon Boudin noir aux pommes	Fish de poisson Rôti de porc basquaise
Accompagnements	Pommes boulangère Chou-fleur béchamel	Carottes vichy Riz	Ratatouille Semoule	Coquillettes Haricots verts	Courgettes persillées Purée
Produit laitier	Gouda Coulomier Yaourt nature	Camembert Cantal Faisselle fermier	St paulin Petit suisse Yaourt	Emmental Carré fondu Fromage blanc	Yaourt aromatisé Bleu d'auvergne Mimolette
Desserts au choix	Liégeois vanille Tarte chocolat Fruit de saison	fruit de saison bio  Pot de crème café Compote de pommes	Riz au lait Crème anglaise Fruit de sison	Choux à la crème Poire poché Fruit de saison	Fruit de saison Clafoutis aux pruneaux Pêche au sirop

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 Collège

SEMAINE 2 DU PA

lundi 07 octobre

mardi 08 octobre

mercredi 09 octobre

jeudi 10 octobre

vendredi 11 octobre

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


REPAS VEGETARIEN

	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Entrées au choix *	Salade verte aux croutons Œufs mimosa Chou-fleur sauce cocktail	Concombre à la menthe Friand aux fromages Haricots verts aux oignons	Salade de boulgour Poireaux vinaigrette Céleri rémoulade	Terrine de poissons Tomates échalottes salade de coquillettes	Cœur de palmier et ananas Coleslaw Pomme de terre au bleu
Plats au choix *	Cuisse de poulet rôti aux herbes Côte de porc braisé	Blanquette de veau Colin sauce provençale	Steack haché Coeur de canard persillées	Brandade de poisson Escalope de dinde grillée	Tarte paillason de pommes de terre et poireaux Gratin de macaroni à l'oriental
Accompagnements	Frites Petit pois	Blé Pilaf Salsifis à la tomate	Epinard à la crème <i>Riz créole bio</i> 	Brocolis vapeur Purée	Etuvé de poireaux Macaroni
Produit laitier	Petit suisse Tartare Tomme blanche	Emmental Yaourt aux fruits Camembert	Saint paulin Fromage blanc Faisselle	Brie Tomme noire Yaourt aromatisé	Gouda Carré frais Yaourt fermier
Desserts au choix	Fruit de saison Pomme rôtie Crème dessert vanille	Crème caramel Fruit de saison Tarte citron	Cocktail de fruits Fruit de saison Flan nappé caramel	Fruit de saison Tarte aux pommes Pruneaux au thé	<i>Tarte au noix</i> Semoule au lait 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.

* *
0

SEMAINE 3 DU PA

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

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

lundi 14 octobre

mardi 15 octobre

mercredi 16 octobre

jeudi 17 octobre

vendredi 18 octobre

REPAS VEGETARIEN

	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Entrées au choix	salade de mache et maïs Betteraves aux pommes salade de pois chiche au cumin	Cake aux olives Champignons frais au curry Macédoine de légumes	Pastèque Oeufs dur sauce légère Fond d'artichaud vinaigrette	Salade haricots verts sésame Concombre au yaourt Taboulé	Salade de riz Carottes au citron Champignons à la grecque
Plats au choix	Jambon rôti Cabillaud Vapeur	Lasagne bolognaise Sauté de dinde à la moutarde	Emincé de bœuf au paprika Filet de haddock fumé	Tortellinis aux fromages Omelette Basquaise	Colin sauce crème Rôti de veau aux 4 épices
Accompagnements	Penne Courgettes bio persillées	Poêlé de légumes Riz pilaf	Pommes sautées Haricots beurre et tomates	Piperade Tagliatelles	Lentilles Chou-fleur braisé
Produit laitier	Coulommiers Fromage blanc au miel Yaourt aromatisé	Mimolette Bûchette mi-chèvre Yaourt nature	Cantal Six de savoie Petit suisse	Yaourt fermier Bleu d'auvergne Tomme blanche	Emmental Carré frais Yaourt
Desserts au choix	Liégeois chocolat Quatre quart aux fruits confits Fruit de saison	Fruit de saison Ile flottante Yaourt aux fruits	Eclair chocolat Fromage blanc aux fruits rouge Compote pommes	Fruit de saison Brownies Poire pochée	Pêche au sirop Fruit de saison Crème dessert vanille

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 reserve d'approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 4 DU PA

lundi 04 novembre



REPAS VEGETARIEN

mardi 05 novembre

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

mercredi 06 novembre

jeudi 07 novembre

vendredi 08 novembre

	lundi 04 novembre REPAS VEGETARIEN	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
Entrées au choix *	Poireaux vinaigrette Celeri remoulade Radis-beurre	Salade de farfalle au surimi Chou rouge vinaigrette Tortillas	Betteraves vinaigrette Tomate-mozza basilic Quiche lorraine	Salade verte au bleu Pois chiche chorizo Thon à la tomate	Courgettes rapées au yaourt Salade de lentilles aux échalotes Macédoine cocktails
Plats au choix	Boulette soja au basilic Quiche de légumes	Sauté de bœuf aux oignons Saumon rôti aux herbes	Poulet rôti au thym Haché de veau au jus	Saucisse de toulouse locale Emincé de dinde à l'espagnole	Filet de cabillaud aux légumes Echine de porc BBQ
Accompagnements	Carottes persillées Blé créole	Haricots plats et tomates riz sauvage	Gratin de coquillettes Aubergines au four	Frites Tomates provençale	Pommes vapeur Epinard au beurre
Produit laitier	Saint nectaire Tomme noire Yaourt nature	Brie bio  Saint paulin Six de savoie	Fromage ail et fines herbes Cantal Petit suisse	Mimolette Fruit de saison Yaourt aromatisé	Fromage blanc miel Yaourt aux fruits Bleu d'auvergne
Desserts au choix	Fruit de saison Flan pistache Yaourt aux fruits	Liégeois vanille Clafoutis abricots Fruit de saison	Fruit de saison Panna cotta aux fruits rouges Pomme vanillé au four	Tarte tatin aux pommes Fruit de saison Compote aux poires	Fruit de saison Riz au lait Crème renversée

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.