

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

0
SEMAINE 1 DU PA



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

lundi 11 novembre

mardi 12 novembre

mercredi 13 novembre

jeudi 14 novembre

vendredi 15 novembre

	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
Entrées au choix	FERIE	SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTES CHAMPIGNONS FRAIS AU CURRY BETTERAVES AUX POMMES	ENDIVE AU FROMAGE MAQUEREUX A LA MOUTARDE ASPERGE VINAIGRETTE	MACEDOINE COCKTAIL CAROTTES RAPEES SALADE DE POMME DE TERRE SURIMI	PATE DE CAMPAGNE CELERI REMOULADE SALADE DE RIZ THAI
Plats au choix		GALETTE VEGETARIENNE QUICHE AUX LEGUMES	ESCALOPE DE DINDE PANEE TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX	BŒUF BOURGUIGNON CERVELAS OBERNOIS	FILET DE CABILLAUD AU CITRON FRICASSEE DE PORC AUX CHAMPIGNONS
Accompagnements		CAROTTES GLACEES QUINOA PILAFF	POMMES PAILLASSONS POEELE LEGUMES	PUREE BROCOLIS BRAISES	HARICOTS VERTS PERSILLES SEMOULE
Produit laitier		ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Desserts au choix		FRUIT DE SAISON BIO LIEGEOIS CAFE COMPOTE DE POIRE	RIZ AU LAIT FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE	COOKIES MAISON COCKTAIL DE FRUITS FRUIT DE SAISON	BANANE AU CHOCOLAT CHOUX A LA CREME POIRE 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

La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange et au thé

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

	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
					REPAS VEGETARIEN
Entrées au choix	CONCOMBRE AU YAOURT	SALADE VERTE ET MAIS	SALADE DE PATES AUX DES DE POULET	TERRINE DE POISSON	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
	ŒUFS SAUCE CURRY	FRIAND FROMAGE	FONDS D'ARTICHAUD GRATINES	COLESLAW	CAROTTES RAPEES AU CITRON
	BETTERAVES AUX ECHALOTES	CHOU-FLEUR SAUCE LEGERE	TOMATE VINAIGRETTE	POIS CHICHE A L'INDIENNE	
Plats au choix	CUISSE DE POULET GRAND MERE	SAUTE DE VEAU AUX LEGUMES	BOULETTE D'AGNEAU AU CURRY	POISSON PANE	ŒUFS FLORENTINE
	COTE DE PORC GRATINEE	COLIN FUMEE	JOUE DE BŒUF BRAISEE	SAUTE DE DINDE FORESTIERE	BOULETTE DE SOJA A LA TOMATE
Accompagnements	POTATOES	COQUILLETES	CŒUR DE BLE	PETITS POIS CAROTTES	EPINARDS A LA CREME
	CAROTTES BIO BRAISEES	ETUVEE DE POIREAUX	CHOU-FLEUR PERSILLE	RIZ PILAFF	POLENTA CREMEUSE
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Desserts au choix	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	POIRE CARAMELISEE	FRUIT DE SAISON	TARTE AMANDINE A L'ORANGE ET AU THE
	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SAINT HONORE	CREME CARAMEL
	YAOURT	TARTE CHOCO BANANE	CREME ANGLAISE	COMPOTE	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 Collège

SÉMAINE 3 DU PA

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

	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre REPAS VEGETARIEN	vendredi 29 novembre
Entrées au choix	RADIS BEURRE POIREAUX VINAIGRETTE TABOULE	PISSALADIERE CELERI RAVE AUX POMMES ACCHARD DE LEGUMES	CHOU-ROUGE VINAIGRETTE ŒUFS MIMOSA DUO DE CHOU COCKTAIL	POMME DE TERRE AU BLEU CHAMPIGNONS FRAIS AU PAPRIKA SALADE DE BLE NORDIQUE	NEMS SALADE SOJA SOUPE CHINOISE
Plats au choix	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE DOS DE CABILLAUD A L'ANETH	BOULETTE DE BŒUF AUX OIGNONS ESCALOPE DINDE PANEE	ESTOUFFADE DE BŒUF POISSON A LA BORDELAISE	TARTE AUX FROMAGES TORTILLAS ESPAGNOLE	PORC CARAMEL CABILLAUD AIGRE DOUCE
Accompagnements	POMME VAPEUR PUREE DE POTIRON	HARICOT BEURRE COQUILLETES	POMMES RISSOLEES GRATIN COURGETTES	PANAIS GLACES HARICOT ROUGE / RIZ	RIZ CANTONNAIS WOK DE LEGUMES
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Desserts au choix	YAOURT FERMIER MOELLEUX POMME FRANGIPANE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON TIRAMISU PETITS SUISSES AROMATISES	ECLAIR CHOCOLAT  YAOURT BIO COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON CROUSTADE AUX POMMES POIRES POCHÉES A LA CANELLE	PUDDING CHINOIS A LA NOIX DE COCO NEM CHOCO-BANANE RIZ SUCRE AU LAIT ET A L'ORANGE

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 Collège

SEMAINE 4 DU PA

lundi 02 décembre

mardi 03 décembre

mercredi 04 décembre

jeudi 05 décembre

vendredi 06 décembre

REPAS VEGETARIEN 

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

	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Entrées au choix	DUO DE BETTERAVES SALADE D'HARICOTS BLANCS MESCLUN DE SALADE	CAROTTES RAPEES SALADE DE RIZ CEUF MIMOSA	DUO DE HARICOTS AU CUMIN RADIS CROQUE MONSIEUR	COLESLAW POIREAUX VINAIGRETTE MAQUEREAUX A LA MOUTARDE	CONCOMBRE A LA CREME PIEMONTAISE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats au choix	TARTE CARAMBERT GALETTE VEGETARIENNE	HAMBURGER FISH BURGER	EMINCE DE VOLAILLE AUX HERBES HACHE DE VEAU AU JUS	CERVELAS OBERNOIS WINGS DE POULET TEX MEX	POISSON PANE COTE DE PORC CHARCUTIERE
Accompagnements	PETIS POIS A LA FRANCAISE BLE ARLEQUIN	HARICOTS VERTS PERSILLES FRITES	PENNE SALSIFIS PERSILLES	POMMES SAUTEES CHOU ROMANESCO AU JUS	RIZ BIO  CAROTTES GLACEES
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Desserts au choix	FRUIT DE SAISON MOUSSE COCO YAOURT AUX FRUITS	FLAN CAMEL CAKE AUX 2 CHOCOLATS FRUIT DE SAISON	TARTE AMANDINE CREME VANILLE COMPOTE DE FRUITS	TARTE AMANDINE FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT YAOURT

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.