

# SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

SEMAINE 1 DU PA

lundi 11 novembre



mardi 12 novembre

**REPAS VEGETARIEN**

mercredi 13 novembre

jeudi 14 novembre

vendredi 15 novembre

*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
<i>Entrée</i>	FERIE	SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTES	ENDIVE AU FROMAGE	MACEDOINE COCKTAIL	PATE DE CAMPAGNE
<i>Plat</i>		GALETTE VEGETARIENNE	ESCALOPE DE DINDE PANEE	BŒUF BOURGUIGNON	FILET DE CABILLAUD AU CITRON
<i>Accompagnements</i>		CAROTTES GLACEES QUINOA PILAFF	POMMES PAILLASSONS POEELE LEGUMES	PUREE BROCOLIS BRAISES	HARICOTS VERTS PERSILLES SEMOULE
<i>Produit laitier</i>		ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
<i>Dessert</i>		FRUIT DE SAISON BIO 	RIZ AU LAIT	COOKIES MAISON	BANANE AU CHOCOLAT

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

La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange et au thé

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

SEMAINE 2 DU PA

lundi 18 novembre

mardi 19 novembre

mercredi 20 novembre

jeudi 21 novembre

vendredi 22 novembre

REPAS VEGETARIEN

	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
<i>Entrée</i>	CONCOMBRE AU YAOURT	SALADE VERTE ET MAIS	SALADE DE PATES AUX DES DE POULET	TERRINE DE POISSON	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
<i>Plat</i>	CUISSE DE POULET GRAND MERE	SAUTE DE VEAU AUX LEGUMES	BOULETTE D'AGNEAU AU CURRY	POISSON PANE	ŒUFS FLORENTINE
<i>Accompagnements</i>	POTATOES <b>CAROTTES BIO BRAISEES</b>	COQUILLETES ETUVEE DE POIREAUX	CŒUR DE BLE CHOU-FLEUR PERSILLE	PETITS POIS CAROTTES RIZ PILAFF	EPINARDS A LA CREME POLENTA CREMEUSE
<i>Produit laitier</i>	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
<i>Dessert</i>	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	POIRE CARAMELISEE	FRUIT DE SAISON	TARTE AMANDINE A L'ORANGE ET AU THE

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.



75g



PRÉPARER



SAVOURER



# SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Ecole Élémentaire

SEMAINE 3 DU PA

lundi 25 novembre

mardi 26 novembre

mercredi 27 novembre

jeudi 28 novembre

vendredi 29 novembre

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

				REPAS VEGETARIEN 	
<i>Entrée</i>	RADIS BEURRE	PISSALADIÈRE	CHOU-ROUGE VINAIGRETTE	POMME DE TERRE AU BLEU	NEMS 
<i>Plat</i>	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE	BOULETTE DE BŒUF AUX OIGNONS	ESTOUFFADE DE BŒUF	TARTE AUX FROMAGES	PORC CARAMEL
<i>Accompagnements</i>	POMME VAPEUR PUREE DE POTIRON	HARICOT BEURRE COQUILLETES	POMMES RISSOLEES GRATIN COURGETTES	PANAIS GLACES HARICOT ROUGE / RIZ	RIZ CANTONNAIS WOK DE LEGUMES
<i>Produit laitier</i>	ASSORTIMENT DE FROMAGES	YAOURT BIO 	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
<i>Dessert</i>	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PUDDING CHINOIS A LA NOIX DE COCO

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 02 décembre  
REPAS VEGETARIEN



mardi 03 décembre

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

mercredi 04 décembre

jeudi 05 décembre

vendredi 06 décembre

	lundi 02 décembre REPAS VEGETARIEN	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
<i>Entrée</i>	<b>DUO DE BETTERAVES</b>	CAROTTES RAPEES	DUO DE HARICOTS AU CUMIN	COLESLAW	CONCOMBRE A LA CREME
<i>Plat</i>	<b>TARTE CARAMBERT</b>	HAMBURGER	EMINCE DE VOLAILLE AUX HERBES	CERVELAS OBERNOIS	POISSON PANE
<i>Accompagnements</i>	PETIS POIS A LA FRANCAISE	HARICOTS VERTS PERSILLES	PENNE	POMMES SAUTEES	<b>RIZ BIO</b> 
	BLE ARLEQUIN	FRITES	SALSIFIS PERSILLES	CHOU ROMANESCO AU JUS	CAROTTES GLACEES
<i>Produit laitier</i>	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>
<i>Dessert</i>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	TARTE AMANDINE	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.

