

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 1 DU PA

La Chronique Culinaire :

Tarte à la patate douce caramélisée

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

lundi 16 mars



mardi 17 mars

REPAS VEGETARIEN

mercredi 18 mars

jeudi 19 mars

vendredi 20 mars

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Entrées au choix	SALADE AUX LARDONS CHOU-FLEUR SAUCE LEGERE FARFALLE AU POULET	SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTTES 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	PÂTE DE CAMPAGNE CELERI REMOULADE SALADE DE RIZ THAÏ
Plats au choix	COTE DE PORC SAVOYARDE COLIN FUME SAUCE CURCUMA	QUICHE AUX LEGUMES NUGGETS VEGE	ESCALOPE DE DINDE PANE TAJINE D'AGNEAU	BŒUF BOURGUIGNON JAMBON GRILLE	CABILLAUD AU CITRON BOL DE RIZ OEUFS POCHEs
Appareillages	RIZ PILAFF BIO COMPOTE DE CHOU	QUINOA CAROTTES GLACEES	POMME PAILLASSONS POËLE DE LEGUMES	PUREE BROCOLIS BRAISEE	SEMOULE BIO HARICOTS VERTS PERSILLES
Produits laitiers	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Desserts au choix	FROMAGE BLANC TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO YAOURT YEO COMPOTE DE POIRE	RIZ AULAIT YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	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 reserve d'approvisionnement.

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 2 DU PA

La Chronique Culinaire :

Tarte à la patate douce caramélisée

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

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars REPAS ETATS-UNIS	vendredi 27 mars REPAS VEGETARIEN
Entrées au choix	CONCOMBRE AU YAOURT	SALADE VERTE ET MAÏS	SALADE DE PÂTES	SALADE CESAR	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
	CHIPS D'OR SAUCE CURRY	FRIAND FROMAGE	FOND D'ARTICHAUD GRATINES	COLESLAW	SALADE DE CRUDITEES
	LETTERAVES AUX ECHALOTTES CONFITES	CHOU-FLEUR SAUCE LEGERE	TOMATE VINAIGRETTE	OIGNONS RINGS	CREMEUX DE LENTILLES
Plats au choix	CUISSE DE BOULET GRAND MERE	SAUTE DE VEAU AUX LEGUMES	BOULETTE D'AGNEAU AU CURRY	HAMBURGER	OEUFS FLORENTINE
	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE	POISSON PANE	JOUE DE BŒUF BRAISEE	FISH BURGER	BOL DE RIZ BOULETTE VEGE
Accompagnements	RIZ CREOLE	COQUILLETES BIO	CŒUR DE BLE	POTATOES	EPINARD A LA CREME
	CAROTTES BIO BRAISEES	ETUVEE DE POIREAUX	RATATOUILLE	MAÏS GRILLE	POLENTA
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 CAMELISEE	DONUTS	TARTE PATISSIERE AUX FRUITS
	COMPOTE POMME MAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MUFFINS	CREME CAMEL
	YAOURT	TARTE CHOCO - BANANE	CREME ANGLAISE	MILK SHAKE BANANE	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

SEMAINE 3 DU PA

La Chronique Culinaire :

Tarte ganache aux 2 chocolats et café

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

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril REPAS VEGETARIEN	vendredi 03 avril PÂQUES
Entrées au choix	SALADE AUX NOIX	PISSALADIERE	CHOU-ROUGE VINAIGRETTE	POMME DE TERRE AU BLAU	SALADE DE LENTILLES PAYSANNE
	POIREAUX VNAIGRETTE	CELERI RAVE AUX POMMES	ŒUFS MIMOSA	CHAMPIGNONS FRAIS AU PAPIKA	SALADE D'ENDIVES
	TABOULE ORIENTAL	ACHARD DE LEGUMES	DUO DE CHOU COCKTAIL	SALADE DE BLE NORDIQUE	VELOUTE DE LEGUMES
Plats au choix	COTE DE PORC CHARCUTIERE	BOULETTE DE BŒUF AUX OIGNONS	ESTOUFFADE DE BŒUF	CROQUE FROMAGE VEGE	TAJINE DE POISSON
	CABILLAUD A L'ANETH	BALLOTINE DE VOLAILLE	POISSON BORDELAISE	PARMENTIER VEGETAL	BLANQUETTE
Appareillages	RIZ	FUSILLI BIO	POMMES RISSOLEES	PUREE	SEMOULE BIO
	PUREE DE POTIRON	HARICOT BEURRE	GRATIN DE COURGETTES	PANAIS GLACES	POELE DE LEGUMES
Yogurt laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Desserts au choix	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT BIO	BANANE CAMELISEE
	ŒUFS POMME FRANGIPANE	TIRAMISU	YAOURT AUX FRUITS	CROUSTADE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE AROMATISE	COCKATIL DE FRUITS	POIRE POCHEE A LA CANELLE	PRUNEAUX 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'approvisionnement.

SAINTE MARIE DES URSULINES - Déjeuner Collège

SEMAINE 4 DU PA

lundi 20 avril



mardi 21 avril

mercredi 22 avril

jeudi 23 avril

vendredi 24 avril

La Chronique Culinaire :

Tarte ganache aux 2 chocolats et café

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

REPAS VEGETARIEN

Entrées au choix	DUO DE BETTERAVES	POMME DE TERRE RAVIGOTE	DUO DE HARICOT AU CUMIN	COLESLAW	CONCOMBRE A LA CREME
	SALADE HARICOTS BLANC	CAROTTES RAPEES	RADIS	MAQUIREAUX A LA MOUTARDE	PIEMONTAISE
Plats au choix	MESCLUN DE SALADE	ŒUF MIMOSA	PIZZA	POIREAUX VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
	SAUCISSE VEGETARIENNE	SAUTE DE BŒUF	EMINCE DE VOLAILLE AUX HERBES	SAUCISSE DE TOULOUSE	CABILLAUD A LA CREME
Accompagnements	GALETTE VEGE	ENCORNET PROVENCAL	HACHE DE VEAU AU JUS	WINGS DE POULET	TRAVERS DE PORC LAQUE
	BLE ARLEQUIN	ECRASE DE POMME DE TERRE	PENNE	POMMES SAUTEES	RIZ BIO 
Produit local	COURGETTES GRATINEES	HARICOTS BEURRE PERSILLEES	TOMATE RÔTIE	CHOU ROMANESCO AU JUS	CAROTTES GLACEES
	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Desserts au choix	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	TARTE AMANDINE	FRUIT DE SAISON
	MOUSSE COCO	TARTE GANACHE AUX 2 CHOCOLATS ET CAFE	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT
	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS	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.

api