

COLLEGE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
 Repas végétarien				
	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON SALADE DE TOMATE CONCOMBRE EN VINAIGRETTE	MELON COURGETTES RÂPÉES À LA FETA SALADE CLUB	SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUF SALADE DE POIS CHICHE OEUF MAYONNAISE	TRANCHE DE PASTÈQUE TERRINE DE CAMPAGNE MELON
	STEAK HACHE POISSON PANE MACARONI HARICOTS VERTS	CUISSE DE POULET DU GERS LASAGNE BOLOGNAISE AUBERGINES SAUTÉES RIZ BIO	COUSCOUS VÉGÉTARIEN PIZZA AU FROMAGE LEGUMES COUSCOUS SEMOULE BIO	FILET DE COLIN MEUNIÈRE SAUTÉ D'AGNEAU AU CUMIN BLÉ EPINARDS À LA BÉCHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	FRUIT DE SAISON GATEAU DE SEMOULE LIEGEOIS VANILLE	MARBRÉ MAISON FRUITS DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT	ABRICOT AU SIROP RIZ AU LAIT À LA VANILLE FRUITS DE SAISON	CRÈME AU CHOCOLAT ILE FLOTTANTE BROWNIES



COLLEGE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Repas végétarien 				
TOMATE À LA VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	TRANCHE DE MELON	CRÊPE AU JAMBON	MACÉDOINE MAYONNAISE
SAUCISSON SEC CORNICHONS	SALADE VERTE AUX CROUTONS	ARTICHAUTS EN PERSILLADE	BETTERAVE BIO MIMOSA	SALADE COMPOSÉE
CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	SALADE MAROCAINE À LA CAROTTE	OEUF DUR MAYONNAISE	TOMATE ET MAÏS	SALADE MEXICAINE
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	FALAFELS SAUCE TOMATE	RÔTI DE PORC AU JUS	FILET DE POULET DU GERS AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ ET CITRON
STEAK HACHE DE VEAU	OMELETTE AU FROMAGE	STEAK HACHE	BRANDA DE POISSON	PIZZA JAMBON FROMAGE
SEMOULE BIO	PETITS POIS À LA PROVENÇALE	FRITES	PURÉE	RATATOUILLE
HARICOTS VERTS AUX AMANDES	RIZ BIO PILAFF	CAROTTES VICHY	CHOU-FLEUR PERSILLE	FARFALLE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME FRAISE	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	PERLES DU JAPON AUX FRUITS ROUGES
PECHE FACON MELBA	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT AUX RAISINS	FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS



COLLEGE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
 Repas végétarien				
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SALADE DE COEUR DE BLÉ BÂTONS DE LÉGUMES À CROQUER	LENTILLES VINAIGRETTE CHOUX FLEUR PICKLES SALADE DE POMME DE TERRE	ROSETTE DE LYON TOMATE AU PERSIL VINAIGRETTE LEGUMES ROTIS EN SALADE	PASTÈQUE CHORIZO CHOU BLANC À LA JAPONAISE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON SALADE COMPOSÉE OEUFS MIMOSA
SAUTÉ DE BOEUF CHASSEUR DOS DE COLIN CRÉMEUX FRITES POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	GNOCCHI SAUCE 3 FROMAGES CRÊPE AUX CHAMPIGNONS COURGETTES PERSILLÉES GNOCCHI	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE BLANQUETTE DE VEAU CAROTTES BRAISÉES RIZ BIO PILAF	ESCALOPE DE PORC À L'AIGRE DOUCE PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS SPAGHETTIS	PECHE DU JOUR SAUCE VIERGE ÉMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS POMME VAPEUR PETITS POIS CAROTTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON POMME AU FOUR CARAMELISÉE GATEAU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS CHAUSSON AUX POMMES FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT ET CARAMEL	FRUIT DE SAISON CREME CARAMEL SMOOTHIE AUX FRUITS



COLLEGE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
 Repas végétarien				
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE PASTEQUE TABOULE	MELON SALADE DE MAIS POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE POUSSE SOJA COEUR D'ARTICHAUT BATAVIA FROMAGÈRE	TABOULE A LA MENTHE SALADE HARICOTS VERTS OEUF DUR MAYO	RILLETTE DE PORC MELON SALADE DE RADIS RAPÉ ET SURIMI
SAUCE BOLOGNAISE VEGETARIENNE TARTE AUX LEGUMES POEELE DE BROCOLIS COQUILLETTE BIO	BOURGUIGNON DE BOEUF CALAMARS À LA ROMAINE RIZ BIO CREOLE COURGETTES SAUTEES	WINGS DE VOLAILLE STEAK HACHE RATATOUILLE FRITES	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE LENTILLES CUISINEES CAROTTES SAUTEES	FILET DE COLIN MEUNIERE TORTILLAS POEELE DE SAISON BOULGOUR
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CREME VANILLE FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS FLAN CAMEL	COMPOTE DE POIRE FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON LIEGEOIS VARIES ANANAS ROTI	SEMOULE AU LAIT MAISON COMPOTE FRAISE FRUIT DE SAISON



api
conseil Collège

Bon Appétit

COLLEGE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
	 Repas végétarien			
CAROTTES RAPEES	OEUF MIMOSA	LEGUMES A CROQUER	SALADE HARICOTS VERTS	TOMATE ECHALOTE
CAKE CHARCUTIER	SALADE VERTE AU BLEU	SALADE VERTE TOMATE FETA	SALADE DE RIZ FROMAGE	CELERI REMOULADE
SALADE VERTE AU THON	SALADE COEUR DE PALMIER	SALADE PATES COMPOSEE	COLESLAW	PATE DE CAMPAGNE
SAUTE D'AGNEAU AUX ABRICOTS	RAVIOLIS RICOTTA EPINARD	ROTI DE PORC AU JUS	HACHIS PARMENTIER MAISON	FILET DE LIEU AU PAPRIKA
CHIPOLATAS	CROUSTILLANT FROMAGE	BEIGNET DE POISSON ET CITRON	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE	BOEUF BOURGUIGNON
SEMOULE BIO	HARICOTS PLATS	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PIPERADE	RIZ BIO PILAF
POELEE DE LEGUMES FRAIS	Frites	CAROTTES PERSILLEES	PUREE DE POMME DE TERRE	BROCOLIS SAUTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
POMME AU FOUR	BANANE BIO	TARTE A LA POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE POMME ANANAS	FRUIT DE SAISON	BROWNIE CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON	CROUSTADE POMME	FRUIT DE SAISON	COMPOTE PECHE	FROMAGE BLANC CREME DE MARRON



Bon Appétit

COLLEGE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
 Repas végétarien				
TABOULE DE QUINOA	COLESLAW	SALADE DU CHEF	PIZZA	SALADE VERTE TOMATE MAÏS
CAROTTES RAPÉES	SALADE COMPOSEE	POIREAUX VINAIGRETTE	MESCLUN AU FROMAGE	OEUF COCKTAIL
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AUX OEUFS	ROSETTE	TRANCHE DE PASTEGUE	SALADE VERTE AUX NOIX
CROQUETTES VÉGÉTARIENNES	COTE DE PORC CHARCUTIERE	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	POISSON BORDELAISE
PIZZA AUX FROMAGES	WINGS	STEAK HACHÉ DE VEAU	CABILLAUD SAUCE VIERGE	SAUTE DE PORC AUX OIGNONS
ÉPINARD À LA CRÈME	FRITES	PENNE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	COEUR DE BLÉ
POMME VAPEUR	COURGETTES SAUTEES	JARDINIÈRE DE LEGUMES	PUREE DE POIS CASSÉS	POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME
PRUNEAUX AU THÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON
FLAN CARMEL	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	ANANAS CHIBOUSTE	SEMOULE AU CARMEL



api

Bon Appétit

COLLEGE LES URSULINES



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
 Repas végétarien				
CONCOMBRE À LA GRECQUE MACÉDOINE DE LEGUMES QUICHE LORRAINE	SALADE DE LENTILLES SALADE D'ENDIVES CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CÉLÉRI RÉMOULADE OEUF MIMOSA SALADE COMPOSÉE	TARTE PAILLASSON POMME DE TERRE POIREAUX CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	SALADE DÈS DE FROMAGE CHOU CHINOIS ÉMINCÉ CHOU-FLEUR MIMOSA
BOEUF BOURGUIGNON DOS DE COLIN EN CROÛTE COUILLETTE BIO HARICOTS VERTS EN PERSILLADE	PANE FROMAGER JAMBALAYA DE LÉGUMES COURGETTES BECHAMEL PUREE	BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE RIZ FAÇON PILAF BIO GRATIN DE CHOU-FLEUR	HAUT DE CUISSE DE POULET DU GERS AUX HERBES STEAK HACHÉ KETCHUP PETITS POIS PATATOES	FILET DE COLIN GRILLÉ CORDON BLEU VOLAILLE CAROTTES VICHY BOULGOUR FAÇON PILAF
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGOIS À LA VANILLE FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON TARTE TATIN AUX POMMES MOUSSE CHOCOLAT	POMME AU FOUR FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	BANANE BIO PAIN PERDU CRUMBLE AUX POMMES	ECLAIR CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES SALADE DE FRUITS FRAIS

