



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 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Repas végétarien 				
SALADE DE POMME DE TERRE CHOU-BLANC EMINCE CAROTTES RAPEES AU CITRON	LAITUE AUX OLIVES MACEDOINES DE LEGUMES MAYONNAISE OEUF DUR MIMOSA	CELERI REMOULADE COLESLAW POIREAUX VINAIGRETTE	FEUILLETE FROMAGE SALADE DE BLE SALADE VERTE FETA	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE PATE DE CAMPAGNE CHOU ROUGE VINAIGRE BALSAMIQUE
CORDON BLEU CHIPOLATAS	ROSTIES DE LEGUMES QUICHE AUX FROMAGES	ROTI DE DINDE AU JUS HACHIS PARMENTIER AU BOEUF	SAUCISSE DE TOULOUSE ARTISANALE MERLU SAUCE CITRON	COLIN GRATINE SAUTE DE DINDE AUX ABRICOTS
BROCOLIS PERSILLES PATES	BLE A LA TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLES	CAROTTES SAUTEES PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE DE LEGUMES FRITES	SEMOULE BIO PETITS POIS AU JUS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON TARTE CHOCOLAT CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE POMME POIRE SEMOULE AU LAIT MAISON POMME AU FOUR AU MIEL MAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS MAISON GATEAU AU YAOURT MAISON FRUIT DE SAISON	PANA COTTA AU COULIS CREME DESSERT CHOCOLAT COMPOTE POMME FRAISE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC SPECULOOS BEIGNET CHOCOLAT

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 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Repas végétarien				
ENDIVES AU BLEU CREPE AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE FROMAGE	SALADE DE BLE PATE DE CAMPAGNE BETTERAVE VINAIGRETTE	FERIE	CAROTTES RAPEES POTAGES DE LEGUMES CHOU-ROUGE BALSAMIQUE	CONSOMME DE VERMICELLES COLESLAW SALADE MEXICAINE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE STEAK HACHE DE BOEUF	RAVIOLIS AU BOEUF SAUCE TOMATE TARTE AU FROMAGE		CHILI SIN CARNE LIEU SAUCE SAFRANEE	CALAMARS A LA ROMAINE QUICHE LORRAINE MAISON
PUREE SALSIFIS PERSILLES	HARICOTS BEURRE COQUILLETES BIO		RIZ PARFUME EPINARDS A LA BECHAMEL	BRUNOISE DE LÉGUMES POMME BOULANGERE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGEOIS CHOCOLAT ILE FLOTTANTE COMPOTE DE POMME	FROMAGE BLANC AU MIEL CREME VANILLE POIRE AU CHOCOLAT		COMPOTE DE POMMES CREME BRULEE PECHES AUX AMANDES	FRUIT DE SAISON RIZ AU LAIT MAISON COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

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 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Repas végétarien	"WESTERN"			
SALADE DE PATES	SALADE RIZ HARICOTS ROUGES MAIS POIVRONS	SALADE VERTE AU THON	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	POTAGE DE LEGUMES
CHOU CHINOIS MARINE	WRAPS DE CRUDITES	DEMI PAMPLEMOUSSE	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE PATES DE THON
SALADE DE COEUR DE PALMIER	VELOUTE DE POTIRON	OEUF DUR MAYONNAISE	CONSOMME DE VERMICELLES	SURIMI MAYONNAISE
COUSCOUS DE LEGUMES DE SAISON	CUISSE DE POULET DU GERS SAUCE BARBEUCUE	PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS FROMAGE MAISON	CARBONADE DE BOEUF	MERLU SAUCE CIBOULETTE
FALAFELS VEGETARIENS	FISH AND CHIPS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE	QUICHE AU CHORIZO MAISON	EMINCE DE DINDE SAUCE AU MIEL
LEGUMES COUSCOUS	POTATOES	ENDIVES BRAISEES	RIZ PILAFF	GRATIN DAUPHINOIS
SEMOULE	PETITS POIS	MACARONI	POEEE MEDITERRANEENNE	CHOU-FLEUR PERSILLE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
BANANE BIO	BROWNIES MAISON	POIRE AU CHOCOLAT	YAOURT BIO	FAN NAPPE CARAMEL
COMPOTE DE POIRE	DONUTS	ECLAIR CHOCOLAT	PETITS SUISSSES AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON
CHAUSSON AUX POMMES	MILKSHAKE A LA BANANE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT MAISON	COCKTAIL DE 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 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
 Repas végétarien				
VELOUTE DE POTIRON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TABOULE	SALADE DE HARICOTS VERTS	ROSETTE CORNICHON
SALADE VERTE FROMAGERE	COEUR D'ARTICHAUT	SALADE D'ENDIVE NOIX POMME	BETTERAVES MAIS	MACHES NOIX
SALADE DE RIZ MAIS TOMATE	CELERI REMOULADE	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALAMI	CHOU-FLEUR MIMOSA
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	BLANQUETTE DE VEAU	WINGS DE POULET	ROUGAIL DE SAUCISSE	FILET DE COLIN MEUNIERE
PIZZA AU FROMAGE	ROTI DE PORC AU JUS	LASAGNE BOLOGNAISE	FEUILLETE AU SAUMON	OMELETTE AUX HERBES
POEELE DE LEGUMES	POMME VAPEUR	GRATIN DE BLETES	RIZ BIO CREOLE	PUREE DE POTIRON
MACARONI	HARICOTS VERTS SAUTES	POMMES SAUTEES	PETITS POIS AU JUS	BLE PILAF
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BANANE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT MAISON AU CARAMEL
FLAN VANILLE	POIRE POCHEE	FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL	DUO PECHE ABRICOT AU SIROP
COMPOTE PECHE	LIEGEOIS CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POMME AU FOUR MAISON	GATEAU DE SEMOULE RAISIN

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 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Repas végétarien 				
CELERI RÉMOULADE	OEUF MIMOSA	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	DUO DE CHOUX
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE FRISÉE AUX LARDONS	CHOUX BLANC SAUCE SOJA	SALADE DE PATES COMPOSEE	POTAGE DE LÉGUMES
ENDIVES	LAITUE VINAIGRETTE AUX CROUTONS	POIS CHICHES EN SALADE	SALADE VERTE FROMAGÈRE	SAUCISSON A L'AIL
CUISSE DE POULET DU GERS AUX EPICES	SAUCE BOLOGNAISE	GOULASH DE PORC	GALETTE EPINARD FROMAGE	GRATIN DE POISSON
COTE DE PORC À L'AIL	QUICHE LORRAINE	FILET DE LIEU GRATINÉ	CREPE AU FROMAGE	BOEUF CAROTTES
FRITES	FARFALES	BOULGOUR	PUREE DE POTIRON	CAROTTES BRAISEES
HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	BROCOLIS PERSILLES	POELÉE DE LEGUMES DE SAISON	RIZ A LA TOMATE	LENTILLES CUISINEES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE POMMES POIRES	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	YAOURT BIO AUX FRUITS	BANANE BIO
ANANAS AU SIROP	FROMAGE BLANC MUESLI	BANANE CHOCO	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	FROMAGE BLANC STRACIATELLA

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 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Repas végétarien 				
SALADE D'ENDIVES, POMME, NOIX	SALADE D'HARICOTS ROUGES	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	PIZZA	SALADE VERTE ET AVOCAT
MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CHOUX	ROSETTE	SALADE DE BETTERAVE, POMME ET OEUF DUR	POTAGE DE LÉGUMES
FEUILLETÉ AU FROMAGE	COLESLAW	CÉLERI REMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE BETTERAVE, POMME ET OEUF DUR
BLANQUETTE DE DINDE	TAJINE DE LÉGUMES*	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTAL	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	PARMENTIERE DE POISSON
POISSON PANÉ ET CITRON	TARTE AUX POIREAUX	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CORDON BLEU	RAVIOLIS AU BOEUF FRAIS À LA TOMATE
RIZ BIO	(*CAROTTES, BUTTERNUT, PETITS POIS, LENTILLES, POIS CHICHE)	COEUR DE BLÉ AU BEURRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FONDUE DE POIREAUX
CHOU-FLEUR PERSILLÉ	BOULGOUR	GRATIN POTIRON	FRITES	ECRASE DE POMME DE TERRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	MARBRE MAISON
FRUIT DE SAISON	PAIN PERDU MAISON	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT MAISON	COMPOTE DE FRUITS
POMME AU FOUR	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTES AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

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 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
	 Repas végétarien			
SALADE CHINOISE	SALADE DE MAIS	CELERI REMOULADE	REPAS DE NOEL 	POTAGE DE LÉGUMES
FEUILLETÉ AU FROMAGE	LAITUE AUX CROUTONS	POTAGE DE LÉGUME		SALADE DE CHOU ROUGE
CAROTTES RAPÉES	DEMI-POMELOS	SURIMI MAYONNAISE		SALADE COMPOSÉE
SAUCE CARBONNARA	TARTE AU FROMAGE	BOURGUIGNON DE BOEUF		DOS DE COLIN AU JUS
BOULETTES D'AGNEAU	LASAGNES AUX LÉGUMES	BATÔNNETS DE POISSON ET CITRON		STEAK HACHÉ
COQUILLETES BIO	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO		RIZ
POTÉE DE LÉGUMES	BLÉ NACRÉ	CAROTTES PERSILLÉES	BROCOLIS	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		DESSERTS VARIÉS
FRUIT DE SAISON	BANANE CUITE CHOCOLAT	COMPOTE DE BANANE MAISON		
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON		