

ECOLE MATERNELLE 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	LAITUE AUX OLIVES	CELERI REMOULADE	FEUILLETE FROMAGE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE
CORDON BLEU	ROSTIES DE LEGUMES	ROTI DE DINDE AU JUS	SAUCISSE DE TOULOUSE ARTISANALE	COLIN GRATINE
BROCOLIS PERSILLES	BLE A LA TOMATE	CAROTTES SAUTEES	POELEE DE LEGUMES	SEMOULE BIO
PATES	HARICOTS VERTS PERSILLES		FRITES	PETITS POIS AU JUS
	YAOURT NATURE			
FRUIT DE SAISON		CLAFOUTIS AUX FRUITS MAISON	PANA COTTA AU COULIS	FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE 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	SALADE DE BLE	FERIE	CAROTTES RAPEES	CONSOMME DE VERMICELLES
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	RAVIOLIS AU BOEUF SAUCE TOMATE		CHILI SIN CARNE	CALAMARS A LA ROMAINE
PUREE	HARICOTS BEURRE		RIZ PARFUME	BRUNOISE DE LÉGUMES
SALSIFIS PERSILLES	COQUILLETES BIO		EPINARDS A LA BECHAMEL	POMME BOULANGERE
LIEGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU MIEL		COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE 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
COUSCOUS DE LEGUMES DE SAISON	CUISSE DE POULET DU GERS SAUCE BARBEUCUE	PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS FROMAGE MAISON	CARBONADE DE BOEUF	MERLU SAUCE CIBOULETTE
LEGUMES COUSCOUS	POTATOES	ENDIVES BRAISEES	RIZ PILAFF	GRATIN DAUPHINOIS
SEMOULE	PETITS POIS	MACARONI	POEELE MEDITERRANEENNE	CHOU-FLEUR PERSILLE
FROMAGE	FROMAGE			
BANANE BIO	BROWNIES MAISON	POIRE AU CHOCOLAT	YAOURT BIO	FAN NAPPE CARAMEL

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE 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
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	BLANQUETTE DE VEAU	WINGS DE POULET	ROUGAIL DE SAUCISSE	FILET DE COLIN MEUNIERE
POELEE DE LEGUMES	POMME VAPEUR	GRATIN DE BLETTES	RIZ BIO CREOLE	PUREE DE POTIRON
MACARONI	HARICOTS VERTS SAUTES	POMMES SAUTEES	PETITS POIS AU JUS	BLE PILAF
				YAOURT AROMATISE
CREME CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	BANANE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE 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
CUISSE DE POULET DU GERS AUX EPICES	SAUCE BOLOGNAISE	GOULASH DE PORC	GALETTE EPINARD FROMAGE	GRATIN DE POISSON
FRITES	FARFALES	BOULGOUR	PUREE DE POTIRON	CAROTTES BRAISEES
HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	BROCOLIS PERSILLES	POELÉE DE LEGUMES DE SAISON	RIZ A LA TOMATE	LENTILLES CUISEES
COMPOTE POMMES POIRES	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	YAOURT BIO AUX FRUITS	BANANE BIO

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE 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
BLANQUETTE DE DINDE	TAJINE DE LÉGUMES*	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTAL	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	PARMENTIERE DE POISSON
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
FROMAGE				FROMAGE BLANC
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



ECOLE MATERNELLE 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
SAUCE CARBONNARA	TARTE AU FROMAGE	BOURGUIGNON DE BOEUF		DOS DE COLIN AU JUS
COQUILLETTES BIO	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO		RIZ
POTÉE DE LÉGUMES	BLÉ NACRÉ	CAROTTES PERSILLÉES		BROCOLIS
COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		DESSERTS VARIÉS

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

