


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 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Repas végétarien 				
SALADE DE RIZ	SALADE VERTE MIMOSA	SALADE D'AVOCAT AU SURIMI	FEUILLETÉ À LA VIANDE	COLESLAW
BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SALADE DE MÂCHE ET BETTERAVES	SALADE STRASBOURGEOISE	SAUCISSON À L'AIL
CÉLERI À LA GRAINE DE MOUTARDE	OEUF MAYONNAISE	CHOU FLEUR MIMOSA	CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS	VELOUTÉ DUBARRY
STEAK HACHÉ	PANÉ FROMAGER SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PORC AU CAMEL	PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE
CERVELAS AUBERNOIS	QUICHE AUX POIREAUX	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN COCO CURRY	MERGUEZ
ÉPINARDS BÉCHAMEL	MACARONI	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOUX FLEURS AU PAPRIKA	SEMOULE BIO
POMMES VAPEUR	CAROTTE VICHY	POMMES DE TERRE RÔTIÉS	RIZ PILAFF	LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	POIRE CAMEL AU BEURRE SALÉ	ORANGE BIO	CRÈME DESSERT CAMEL	GALETTE DES ROIS
ECLAIR AU CHOCOLAT	RIZ AU LAIT MAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	



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 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Repas végétarien 				
ENDIVES AU JAMBON	SALADE STRASBOURGEOISE	SALADE CROUTONS FROMAGE	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES BIO AUX POMMES
PIZZA	1/2 POMELOS	POTAGE DE LÉGUMES	CELERI RAVE MAYONAISE	COLESLAW THAI
SALADE VERTE AU SURIMI	MACHE AUX NOIX	OEUFS MIMOSA	POTAGE DE POTIRON	SALADE DE RIZ
BOULETTES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS	CUISSE DE POULET DU GERS	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CHILI SIN CARNE	POISSON PANÉ ET CITRON
TARTE AUX OIGNONS	BLANQUETTE DE VEAU	CALAMARS À LA ROMAINE	PIZZA AU FROMAGE	STEAK HACHÉ
Frites	POÊLÉE DE LÉGUMES	TORTIS BIO	RIZ BIO	PETITS POIS AU JUS
HARICOTS PLATS	BLE PILAFF	CHOU ROMANESCO	FRICASSÉE DE CÉLERI AU CURRY	PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	BANANE BIO
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ Caramel	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AUX RAISINS
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT MAISON	FRUIT DE SAISON	CRÈME CATALANE



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 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
 Repas végétarien				
CAROTTES RAPEES À L'ORANGE FRIAND FROMAGE COLESLAW	OEUF DUR MAYONNAISE CHOU ROUGE MARINÉ SALADE VERTE EMMENTAL	CHOU BLANC MAYONNAISE SALADE ENDIVE AU GRUYÈRE SALADE DE LENTILLES À L'ECHALOTE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON SALADE PIEMONTAISE CELERI REMOULADE	SALADE VERTE MAIS CHOU BLANC RAPÉ ESTRAGON ROSETTE
SAUCISSE DE TOULOUSE ARTISANALE ET LOCALE EMINCÉ DE DINDE AU CURRY	BOULETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE CREPE AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU POISSON BORDELAISE	BOURGUIGNON DE BOEUF QUICHE LORRAINE	FILET DE LIEU MARINADE STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE
LENTILLES AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLES	SEMOULE BIO FONDUE DE POIREAUX	PURÉE MAISON POELÉE DE COURGES	CAROTTES PERSILLÉES FUSILI BIO	Frites ENDIVES BRAISÉES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE POMME POIRE POCHÉE CHOCOLAT FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON ILE FLOTTANTE TARTE POIRES	GATEAU BASQUE COMPOTE POMME FRUITS ROUGES FRUITS DE SAISON	YAOURT FERMIER SMOOTHIES KIWI ANANAS ROTI SPECULOOS	ORANGE BIO DONUTS LIEGEOIS CAFÉ



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 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
 Repas végétarien				
TABOULÉ MENTHE	MACEDOINE MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES ORANGE	PIZZA AU FROMAGE	COLESLAW
JULIENNE DE BETTERAVES	SALADE COMPOSEE	SALADE COEUR DE PALMIER	CHOU BLANC AU CURRY	OEUF DUR MAYONNAISE
SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	ROSETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES
LASAGNE DE LÉGUMES	ROTI DE PORC AU JUS	BLANQUETTE DE VEAU	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE	FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE
OMELETTE AUX FINES HERBES	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES (VO)	STEAK HACHÉ AUX OIGNONS	FILET DE COLIN PANÉ	SAUTE DE PORC AU CURCUMA
BROCOLIS PERSILLÉS	POMMES NOISETTE	RIZ BIO GACHUCHA	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	BOULGOUR
MACARONI	COTE DE BLETTES TOMATE	ENDIVES BRAISÉES	LENTILLES CUISINÉES	PETITS POIS CAROTTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
SALADE DE FRUITS	YAOURT BIO YEO	POIRE BELLE HELENE	BANANE BIO	COMPOTE DE FRUITS
COMPOTE POMME POIRE	FRUITS DE SAISON	BANANE CREME ANGLAISE	PUDDING AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON
CREME CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	RIZ AU LAIT 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 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
	Repas végétarien 			
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE QUINOA	PAMPLEMOUSSE	FRIAND FROMAGE	SALADE FROMAGERE
CHOU BLANC LARDONS	CELERI REMOULADE	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS	CHOU ROUGE MARINÉ XÉRÈS	SALADE DE CHOU CHINOIS
FRIAND VIANDE	CHOU ROUGE MARINÉ	CAROTTES RAPÉES	CELERI REMOULADE	POTAGE POIREAUX POMME DE TERRE
SAUTÉ DE BOEUF PAPRIKA	DALH DE LENTILLES BLONDES	BURGER DE VEAU AU CHEDDAR	SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	NUGGET'S DE POISSON
HOKI MARINADE AGRUMES	TARTE AUX OIGNONS	ECHINE DE PORC MOUTARDE	STEAK HACHÉ BOEUF KETCHUP	CHIPOLATAS ROTIES
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS	SPAGHETTI	PURÉE DE POTIRON	EPINARDS AU CURRY
CAROTTES PERSILÉES	RIZ BIO	CHOU-FLEUR À LA CRÈME	POMMES DE TERRE VAPEUR	BLÉ PILAFF
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT BIO YEO	FRUITS DE SAISON	POMME ROTIE AU CAMEL	BANANE BIO	CREPE DE LA CHANDELEUR
BANANE CREME ANGLAISE	BEIGNET CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT AUX ZESTES D'ORANGE	COMPOTE D'ANANAS
DUO POMME POIRE POCHÉE	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	TARTE CITRON	FRUITS 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 08 février	mardi 09 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Repas végétarien 				
JULIENNE DE CAROTTES	BETTERAVES BIO	SALADE VERTE ET GOUDA	SALADE ENDIVE GOUDA	ROSETTE ET CORNICHONS
TARTE 3 FROMAGES	FRISÉE AUX CROUTONS	SALADE FOND ARTICHAUDS	COLESLAW	CELERI ET FENOUIL RAPÉS
CELERI REMOULADE	SALADE COMPOSÉE	SAUCISSON A L'AIL	LENTILLES AUX LARDONS	SALADE VERTE SURIMI
SAUTÉ PORC À L'ANANAS	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF POIVRADE	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE AUX HERBES	FILET MEUNIÈRE ET CITRON
BOULETTES D'AGNEAU ORIENTALE	BOUCHÉE A LA REINE VEGETARIENNE	COLIN EN CROUTE D'HERBES	TORTILLA FAÇON PORTUGAISE	STEAK HACHÉ DE BOEUF
SEMOULE BIO	PURÉE DE CAROTTES	RIZ AUX EPICES DOUCES	FRITES	HARICOTS PLATS SAUTÉS
LEGUMES COUSCOUS	POMME VAPEUR	ENDIVES BRAISÉES	CHOUX DE BRUXELLES	COQUILLETES BIO
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT FERMIER	ORANGE BIO	SALADE D'AGRUMES	PECHE CHANTILLY	SMOOTHIE BANANE KIWI
COMPOTE POMME CASSIS	COMPOTE POMME PAIN D'EPICES	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT
FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	CARPACCIO ANANAS	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON



api

Conception College



Bon
Appétit

