

# ECOLE PRIMAIRE 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 				
<b>SALADE DE RIZ</b>	<b>SALADE VERTE MIMOSA</b>	<b>SALADE D'AVOCAT AU SURIMI</b>	<b>FEUILLETÉ À LA VIANDE</b>	<b>COLESLAW</b>
<b>STEAK HACHÉ</b>	<b>PANÉ FROMAGER SAUCE TOMATE</b>	<b>ESCALOPE DE DINDE AU JUS</b>	<b>PORC AU CAMEL</b>	<b>PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE</b>
<b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>	<b>MACARONI</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>	<b>CHOUX FLEURS AU PAPRIKA</b>	<b>SEMOULE BIO</b>
<b>POMMES VAPEUR</b>	<b>CAROTTE VICHY</b>	<b>POMMES DE TERRE RÔTIÉS</b>	<b>RIZ PILAFF</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>POIRE CAMEL AU BEURRE SALÉ</b>	<b>ORANGE BIO</b>	<b>CRÈME DESSERT CAMEL</b>	<b>GALETTE DES ROIS</b>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# ECOLE PRIMAIRE 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
BOULETTES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS	CUISSE DE POULET DU GERS	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CHILI SIN CARNE	POISSON PANÉ ET CITRON
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
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC AROMATISE
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BANANE BIO

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# ECOLE PRIMAIRE 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			
<b>CAROTTES RAPEES À L'ORANGE</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>CHOU BLANC MAYONNAISE</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON</b>	<b>SALADE VERTE MAIS</b>
<b>SAUCISSE DE TOULOUSE ARTISANALE ET LOCALE</b>	<b>BOULETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE</b>	<b>CORDON BLEU</b>	<b>BOURGUIGNON DE BOEUF</b>	<b>FILET DE LIEU MARINADE</b>
<b>LENTILLES AU JUS</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>PURÉE MAISON</b>	<b>CAROTTES PERSILLÉES</b>	<b>FRITES</b>
<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX</b>	<b>POELÉE DE COURGES</b>	<b>FUSILI BIO</b>	<b>ENDIVES BRAISÉES</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>		<b>PETIT SUISSE</b>	<b>FROMAGE</b>
<b>COMPOTE POMME</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>GATEAU BASQUE</b>	<b>YAOURT FERMIER</b>	<b>ORANGE BIO</b>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# ECOLE PRIMAIRE 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
LASAGNE DE LÉGUMES	ROTI DE PORC AU JUS	BLANQUETTE DE VEAU	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE	FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE
BROCOLIS PERSILLÉS	POMMES NOISETTE	<b>RIZ BIO GACHUCHA</b>	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	BOULGOUR
MACARONI	COTE DE BLETTES TOMATE	ENDIVES BRAISÉES	LENTILLES CUISINÉES	PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS	<b>YAOURT BIO YEO</b>	POIRE BELLE HELENE	<b>BANANE BIO</b>	COMPOTE DE FRUITS

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# ECOLE PRIMAIRE 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 				
<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE QUINOA</b>	<b>PAMPLEMOUSSE</b>	<b>FRIAND FROMAGE</b>	<b>SALADE FROMAGERE</b>
<b>SAUTÉ DE BOEUF PAPIKA</b>	<b>DALH DE LENTILLES BLONDES</b>	<b>BURGER DE VEAU AU CHEDDAR</b>	<b>SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA</b>	<b>NUGGET'S DE POISSON</b>
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>SPAGHETTI</b>	<b>PURÉE DE POTIRON</b>	<b>EPINARDS AU CURRY</b>
<b>CAROTTES PERSILÉES</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>CHOU-FLEUR À LA CRÈME</b>	<b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>	<b>BLÉ PILAFF</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>YAOURT AROMATISE</b>
<b>YAOURT BIO YEO</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>POMME ROTIE AU CARMEL</b>	<b>BANANE BIO</b>	<b>CREPE DE LA CHANDELEUR</b>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



# ECOLE PRIMAIRE 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	<b>BETTERAVES BIO</b>	SALADE VERTE ET GOUDA	SALADE ENDIVE GOUDA	ROSETTE ET CORNICHONS
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
<b>SEMOULE BIO</b>	PURÉE DE CAROTTES	RIZ AUX EPICES DOUCES	FRITES	HARICOTS PLATS SAUTÉS
LEGUMES COUSCOUS	POMME VAPEUR	ENDIVES BRAISÉES	CHOUX DE BRUXELLES	<b>COQUILLETES BIO</b>
FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC
YAOURT FERMIER	<b>ORANGE BIO</b>	SALADE D'AGRUMES	PECHE CHANTILLY	SMOOTHIE BANANE KIWI

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

