


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 mars	mardi 02 mars	mercredi 03 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
Repas végétarien 				
TABOULÉ BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CELERI RÉMOULADE	COLESLAW VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS OEUF MAYONNAISE	SALADE D'AVOCAT AU SURIMI SALADE DE MÂCHE ET BETTERAVES CHOU FLEUR MIMOSA	SALADE VERTE MIMOSA SALADE STRASBOURGEOISE SAUCISSON A L'AIL	FEUILLETÉ AU FROMAGE ENDIVES A LA MIMOLETTE VELOUTÉ DUBARRY
STEAK HACHÉ DE VEAU ET KETCHUP PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	HACHIS VÉGÉTARIEN QUICHE AUX POIREAUX	ESCALOPE DE DINDE AU JUS BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE	SAUCE CARBONARA FILET DE COLIN COCO CURRY	CALAMARS À L'ARMORICAINE PIZZA AUX CHAMPIGNONS MAISON
PETITS POIS AU JUS POMMES NOISETTES	CAROTTE VICHY PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SEMOULE BIO	MACARONIS BIO CHOU-FLEUR AU PAPRIKA	RIZ BIO POELÉE DE LÉGUMES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ÉCLAIR AU CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS COMPOTE DE POMMES	POIRE AU SIROP RIZ AU LAIT MAISON SEMOULE AU LAIT MAISON	ORANGE BIO TARTE AUX POMMES ILE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON FLAN NAPPÉ CARAMEL CLAFOUTIS AUX FRUITS MAISON

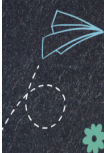


COLLEGE LES URSULINES



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 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
			Repas végétarien 	REPAS ORIENTAL
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES CREPE FROMAGE RÂPÉ DE FENOUIL VINAIGRETTE À L'ORANGE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS CHOU BLANC À LA POLONAISE POIREAUX EN SALADE	FRISÉE AUX OIGNONS POTAGE LÉGUMES OEUFS DURS	BETTERAVES BIO ET POMME POTAGE DE LÉGUMES 1/2 POMELOS	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS SECS SMOOTHIE POMME CAROTTE CITRON HOUMOUS
SAUTÉ DE PORC AU CURRY NUGGETS DE VOLAILLE	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE OMELETTE	PETIT SALÉ ESCALOPE VIENNOISE	PASTA PRIMAVERA SAUCE FROMAGÈRE	TAJINE DE POISSON A L'ORIENTALE BOULETTES VÉGÉTARIENNE A LA CORIANDRE
BLE PILAFF PURÉE DE POTIRON	PETITS POIS FRITES	LENTILLES CAROTTES PERSILLÉES	COQUILLETES BIO FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS	LÉGUMES COUSCOUS SEMOULE BIO
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGEOIS VANILLE CARAMEL SALADE DE FRUITS COMPOTE POMMES BANANES	COMPOTE DE FRUITS CREME DESSERT PRALINÉ FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON POMME AU FOUR RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT MAISON	YAOURT FERMIER LOCAL BANANE BIO FRUIT DE SAISON	SALADE D'AGRUMES A LA CANNELLE SEMOULE A LA FLEUR D'ORANGER MAISON MOUSSE AU CITRON




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 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Repas végétarien 				
SALADE DE LENTILLES	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN	MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE	SALADE VERTE COMPOSÉE	SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS
SALADE DE BROCOLIS MIMOSA	CAROTTES RAPEES	CHOU BLANC ÉMINCÉ	PATÉ FORESTIER	CHAMPIGNONS AU FROMAGE FRAIS
SALADE COMPOSÉE	POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVES BIO PERSILLADE	POUSSE ÉPINARDS ET RADIS	OEUFS MIMOSA
FALAFELS	BOEUF BOURGUIGNON	EMINCÉ DE DINDE CURRY MADRAS	LONGE DE PORC ROTIE AU MIEL	BLANQUETTE DE COLIN
TARTE AUX POIREAUX	FILET DE COLIN À LA BORDELAISE MAISON	BLANQUETTE DE VEAU	WINGS TEX MEX	QUICHE AUX POIREAUX
PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES FONDANTES	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ BIO
BRUNOISE DE LÉGUMES	Frites	GRATIN DE POMMES DE TERRE	PENNE RIGATE	EPINARDS À LA BÉCHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
GATEAU MOELLEUX AUX POMMES MAISON	BANANE BIO	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	POIRE AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU VERGER	FLAN NAPPE CAMEL
FRUITS DE SAISON	MARBRE AU CHOCOLAT MAISON	FRUIT DE SAISON	FAR BRETON MAISON	COMPOTE 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 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Repas végétarien 				
SALADE DE TORSADES AU THON	ENDIVES EMMENTAL, HERBES FRAÎCHES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PATÉ DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPEES AU CURCUMA
RILLETES DE PORC	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE COMPOSÉE
RADIS ROSES CROQ'SEL	CHOU CHINOIS AU FROMAGE	SALADE CROUTONS JAMBON	OEUF DUR MIMOSA	BROCOLIS AUX AMANDES
SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	ESCALOPE VIENNOISE	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	TARTE AUX PETITS LÉGUMES	STEAK HACHÉ SAUCE MILANAISE	ROTI DE PORC AU JUS	TORTILLAS AUX POMMES DE TERRE
DUO DE CHOUX PERSILLÉS	-	PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	CAROTTES VICHY
BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE	HARICOTS PLATS	COQUILLETES BIO
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT BIO	ORANGE BIO	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT MAISON
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES PECHÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME BRÛLÉE	COMPOTE DE FRUITS
BANANE ROTIE AU CHOCOLAT	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON	COMPOTE D'ABRICOTS	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 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Repas végétarien 				
ENDIVES AUX NOIX	OEUF DUR MIMOSA	CONCOMBRE BULGARE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE COLESLAW
FEUILLETE FROMAGE	1/2 POMELOS	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE QUINOA	SALADE AUX POUSSÉS DE SOJA
BROCOLIS AUX AMANDES	BATAVIA AUX CROUTONS	TABOULE	ENDIVES AU JAMBON	MOUSSE DE FOIE
SAUCISSE DE TOULOUSE	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	ROTI DE PORC AU JUS D'AIL	PALERON BRAISÉ	FILET DE COLIN SAUCE COCO CURRY
STEAK HACHÉ DE BOEUF POELÉ	PIZZA AUX CHAMPIGNONS	FILET DE LIEU SAUCE BÉARNAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES
LENTILLES PAYSANNES	CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ À LA TOMATE	LÉGUMES DU POT AU FEU	RIZ BIO
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORTIS BIO	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE VAPEUR	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POMME	ORANGE BIO	DONUTS	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	ABRICOT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER MAISON
FRUIT DE SAISON	TARTE POMME/RHUBARBE	FRUIT DE SAISON	ANANAS RÔTI	FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS



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 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
			LOCAL	Repas végétarien
	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE TOMATES AUX OIGNONS ROUGES	salade locale composée	ASPERGES VINAIGRETTE
	MACEDOINES DE LÉGUMES	CÉLERI RAVE MAYONNAISE	ENDIVES JAMBON	OEUF MAYO
	TABOULÉ	RILLETES CORNICHONS	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	ICEBERG AUX CROUTONS ET FROMAGE
	CERVELAS AUBERNOIS	ESTOUFFADE BOEUF	cuisse de poulet du gers rotie	OMELETTE PASCALE
	WINGS DE POULET	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PAPRIKA	BLANQUETTE DE SAUMON	TARTE AUX LÉGUMES
	CHOU-FLEUR PERSILLÉ	BLÉ PILAFF	pomme de terre rotie au four	POEEE HARICOTS VERTS ET CHAMPIGNONS
	FARFALLES	COURGETTES POELES	carottes fraîches rôties	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ABRICOTS AU SIROP	pomme locale	MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT MAISON	FRUIT DE SAISON
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE 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 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Repas végétarien 				
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TABOULÉ	SALADE HARICOTS VERTS ÉCHALOTE	ROSETTE CORNICHONS	RADIS BEURRE
SALADE MEXICAINE	CHOUX FLEUR CROQ SEL SAUCE COCKTAIL	OEUF MAYONNAISE	LAITUE ET CROUTONS	POMELOS
PIZZA	CONCOMBRE A LA MENTHE	BATAVIA CROUTONS FROMAGE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	MAQUEREUX AU VIN BLANC
QUICHE AUX LÉGUMES	BOURGUIGNON	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE POULET DU GERS SAUCE TANDOORI	BRANDA DE POISSON
GALETTE FROMAGE ÉPINARD	ESCALOPE VIENNOISE	RAVIOLIS AU BOEUF SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAVOYARD	ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE
BROCOLIS SAUTÉS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BIO PILAF	SEMOULE BIO	PURÉE
BOULGOUR	FARFALES	PURÉE DE CAROTTE	ÉPINARDS À LA CRÈME	POÉLÉE FORESTIÈRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FLAN NAPPÉ CARMEL	BANANE BIO	ANANAS ROTI	ORANGE BIO	CHAUSSON AUX POMMES
FRUITS DE SAISON	MOELLEUX AUX POMMES	FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT MAISON	COMPOTE DE FRUIT
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	TARTE AU CITRON	FRUITS DE SAISON



api

Bon Appétit