


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 01 mars	mardi 02 mars	mercredi 03 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
Repas végétarien 				
TABOULÉ	COESLAW	SALADE D'AVOCAT AU SURIMI	SALADE VERTE MIMOSA	FEUILLETÉ AU FROMAGE
STEAK HACHÉ DE VEAU ET KETCHUP	HACHIS VÉGÉTARIEN	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUCE CARBONARA	CALAMARS À L'ARMORICAINE
PETITS POIS AU JUS	CAROTTE VICHY	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONIS BIO	RIZ BIO
POMMES NOISETTES	PURÉE	SEMOULE BIO	CHOU-FLEUR AU PAPRIKA	POELÉE DE LÉGUMES
	YAOURT NATURE			
ÉCLAIR AU CHOCOLAT		ORANGE BIO	CRÈME DESSERT 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 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
			Repas végétarien 	repas oriental
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	FRISÉE AUX OIGNONS	BETTERAVES BIO ET POMME	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS SECS
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE	PETIT SALÉ	PASTA PRIMAVERA	TAJINE DE POISSON A L'ORIENTALE
BLE PILAFF	PETITS POIS	LENTILLES	COQUILLETES BIO	LÉGUMES COUSCOUS
PURÉE DE POTIRON	Frites	CAROTTES PERSILLÉES	FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS	SEMOULE BIO
		FROMAGE		
LIEGEOIS VANILLE CAMEL	COMPOTE DE FRUITS		YAOURT FERMIER LOCAL	SALADE D'AGRUMES A LA CANNELLE


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 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
FALAFELS	BOEUF BOURGUIGNON	EMINCÉ DE DINDE CURRY MADRAS	LONGE DE PORC ROTIE AU MIEL	BLANQUETTE DE COLIN
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
				PETIT SUISSE
GATEAU MOELLEUX AUX POMMES MAISON	BANANE BIO	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	POIRE AU CHOCOLAT	


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 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
	Repas végétarien 			
SALADE DE TORSADES AU THON	ENDIVES EMMENTAL, HERBES FRÂÎCHES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PATÉ DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPEES AU CURCUMA
SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	ESCALOPE VIENNOISE	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
DUO DE CHOUX PERSILLÉS	-	PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	CAROTTES VICHY
BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE	HARICOTS PLATS	COQUILLETES BIO
FROMAGE				
YAOURT BIO	ORANGE BIO	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT MAISON

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 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
SAUCISSE DE TOULOUSE	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	ROTI DE PORC AU JUS D'AIL	PALERON BRAISÉ	FILET DE COLIN SAUCE COCO CURRY
LENTILLES PAYSANNES	CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ A LA TOMATE	LÉGUMES DU POT AU FEU	RIZ BIO
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORTIS BIO	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE VAPEUR	JULIENNE DE LÉGUMES
COMPOTE DE POMME	ORANGE BIO	DONUTS	YAOURT BIO	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 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
			LOCAL	Repas végétarien 
FERIE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE TOMATES AUX OIGNONS ROUGES	salade locale composée	ASPERGES VINAIGRETTE
	CERVELAS AUBERNOIS	ESTOUFFADE BOEUF	cuisse de poulet du gers rotie	OMELETTE PASCALE
	CHOU-FLEUR PERSILLÉ	BLÉ PILAFF	pomme de terre rotie au four	POEEE HARICOTS VERTS ET CHAMPIGNONS
	FARFALLES	COURGETTES POELEES	carottes fraîches rôties	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
				FROMAGE BLANC
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ABRICOTS AU SIROP	pomme locale	

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 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
QUICHE AUX LÉGUMES	BOURGUIGNON	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE POULET DU GERS SAUCE TANDOORI	BRANDA DE POISSON
BROCOLIS SAUTÉS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BIO PILAF	SEMOULE BIO	PURÉE
BOULGOUR	FARFALES	PURÉE DE CAROTTE	ÉPINARDS À LA CRÈME	POÉLÉE FORESTIÈRE
	YAOURT NATURE			
FLAN NAPPÉ CARMEL		ANANAS ROTI	ORANGE BIO	CHAUSSON AUX POMMES

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



Bon Appétit