

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 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
Repas végétarien 				
TABOULÉ	TOMATE MOZZARELLA	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TARTE À LA TOMATE ET MOUTARDE	SALADE À L'AVOCAT
ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	SALADE VERTE AU SURIMI	SALADE DE PATES	RILLETES DE PORC
BETTERAVES BIO A LA FETA	SALADE DE PÂTES ET MAÏS	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE DE TOMATES	CHOU BLANC AUX RAISINS
STEAK HACHE	OMELETTE AUX HERBES	ROTI DE DINDE AU JUS	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	FILET MEUNIER ET CITRON
CORDON BLEU	TARTE À L'OIGNON	EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	BROCHETTE DE COLIN SAUCE CITRON	MERGUEZ GRILLÉES
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES RISSOLÉES	EPINARDS AUX OIGNONS	SEMOULE BIO	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ
TORTIS BIO	COURGETTES SAUTÉES	BLÉ	LÉGUMES COUSCOUS	PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
PECHE FAÇON MELBA	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
CHOU À LA CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT AUX SPÉCULOOS	LIÉGEOIS CHOCOLAT
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME	CHAUSSON AUX POMMES



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 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Repas végétarien 				
SALADE POMME DE TERRE TOMATE MAIS OLIVES	CAROTTES À L'ANANAS	SALADE GRECQUE	FERIE	PONT
SALADE COMPOSÉE VÉGÉ	CREPE AUX CHAMPIGNONS	MACÉDOINE MAYONNAISE		
SALADE HARICOTS VERTS AU FROMAGE	SALADE VERTE MIMOSA	OEUFS MIMOSA		
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	CHILI SIN CARNE	HACHIS PARMENTIER		
SAUTÉ DE VEAU AU BASILIC	PANÉ ÉPINARD FROMAGE	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES		
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE		
BOULGOUR A LA TOMATE	CAROTTES PERSILLÉES	CHOUX FLEURS AU PAPRIKA		
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT BIO YEO	POIRE AU CHOCOLAT	BANANE BIO		
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	ABRICOTS AU SIROP		
ANANAS À LA GRENADINE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT AU 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 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
REPAS MEXICAIN				
BETTERAVES BIO AUX ÉCHALOTES	SALADE DE BLÉ JAMBON FROMAGE	PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	GUACAMOLE TORTILLAS	CONCOMBRE À LA CRÈME
SALADE DE PÂTES AU THON	CAROTTES RÉMOULADE À L'ORANGE	RADIS BEURRE	SALADE MEXICAINE	MACÉDOINE MAYONNAISE
CONCOMBRE À LA MENTHE	SALADE DE COEURS DE PALMIERS	CHOUX FLEURS MIMOSA		MAQUEREAUX AU VIN BLANC
EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	ROTI DE PORC LAQUÉ AU MIEL	TAJINE DE VOLAILLE AUX ABRICOTS	CHILI CON CARNE	MOULES MARINIÈRES
FILET DE COLIN BASQUAISE	BOULETTES DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO	FAJITAS AU POULET	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE
FARFALLES	HARICOTS PLATS À LA TOMATE	POELÉE DE LÉGUMES DE SAISON	POEELE DE POIVRONS	Frites
CAROTTES VICHY	POMMES BOULANGÈRES	SEMOULE BIO	RIZ BIO	PETITS POIS À LA PROVENÇALE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
TARTE AUX FRUITS MAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DULCE DE LECHE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	COMPOTE	FLAN PÂTISSIER	SALADE DE FRUITS	PANNA COTTA AU COULIS
FRUIT DE SAISON	FONDANT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GATEAU MAISON A L'ANANAS	POIRE CARAMEL AU BEURRE SALÉ



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 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
				Repas végétarien 
FERIE	MOUSSE DE FOIE SALADE DE TOMATE ET CONCOMBRE AU BASILIC SALADE D'ARTICHAUTS	ASPERGES MIMOSA SALADE VERTE AU THON SALADE D'AVOCAT	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON ROSETTE CORNICHONS OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	TRANCHE DE MELON CAVIAR AUBERGINES CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC AU CURRY
	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE FILET DE LIEU COCO CURRY	BEIGNET DE VOLAILLE SAUCE BOLOGNAISE	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE SAUTÉ DE BOEUF À L'ESPAGNOLE	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE QUICHE AUX POIVRONS
	POMMES NOISETTES TOMATES PROVENÇALES	POÊLÉE DE LÉGUMES SPAGHETTI	CAROTTES VICHY FLAGEOLETS	EPINARDS BÉCHAMEL EPINARDS BÉCHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	ORANGE BIO PÊCHE CRÈME ANGLAISE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON ILE FLOTTANTE AUX SPÉCULOOS POIRE BOURDALOUE	PUDDING AU CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP FRUIT DE SAISON



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 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Repas végétarien 				
SALADE GRECQUE	OEUF MIMOSA	SALADE COMPOSÉE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES
QUICHE AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE	BROCOLIS AUX ÉPICES	TABOULÉ À LA MENTHE	SALADE DE HARICOTS VERTS
TRANCHE DE PASTÈQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE PÂTE	TOMATE SURPRISE	ROSETTE ET BEURRE
BOULETTES D'AGNEAU À LA CATALANE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	ESCALOPE DE PORC SAUCE MIEL	SAUCISSE DE TOULOUSE	ROUGAIL DE POISSON
SAUTÉ DE DINDE	CREPE AU FROMAGE	MARMITE DU PÊCHEUR	QUICHOBOLLO	NOIX DE JOUE DE BOEUF
MACARONIS BIO	LÉGUMES COUSCOUS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	TOMATE À LA PROVENÇALE	FRITES
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE BIO	EPINARDS À LA CRÈME	LENTILLES CUISINÉES	GRATIN DE CHOUX-FLEURS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	TIRAMISU DU CHEF	GLACE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	CROUSTADE AUX POMMES
FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN À LA VANILLE

api

Concepteur Collège



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 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
	Repas végétarien 		USA	
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TRANCHE DE PASTÈQUE	TOMATES ET MAIS	SALADE FACON CESAR	SALADE PIÉMONTAISE
COEUR D'ARTICHAUT	SALADE COMPOSÉE	OEUF DUR AU THON	SALADE COLESLAW	CONCOMBRE CRÈME FRAICHE
QUICHE AU CHÈVRE	BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE AUX NOIX		TARTE AUX POIREAUX
STEAK HACHÉ POELÉE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	RÔTI DE PORC AU JUS	CHEESEBURGER	BEIGNET DE CALAMARS
BROCHETTE DE POISSON PANÉ	TOMATE FARCIE AUX LÉGUMES	CORDON BLEU	FISH BURGER	ESCALOPE DE DINDE SAUCE SOJA
BLE PILAFF	COQUILLETTE BIO	FLAGEOLETS		FLEURETTE DE BROCOLIS
LÉGUMES SAUTÉS	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE	FRITES	RIZ BASMATI
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX			MILKSHAKE AUX FRUITS	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
GLACE	CLAFOUTIS AUX FRUITS MAISON	POIRE AU SIROP	BROWNIES MAISON	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	MUFFINS	ABRICOTS AU SIROP
COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE COCO	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

api

Concepteur Collège



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 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Repas végétarien				
TRANCHE DE MELON	BETTERAVES BIO AUX POMMES	CAROTTES RAPÉES	TABOULÉ À LA MENTHE	ROSETTE CORNICHONS
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES	GASPACHO	RADIS	PASTÈQUE
SALADE COMPOSÉE	LÉGUMES CROQUANTS SAUCE FROMAGE BLANC	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	SALADE NIÇOISE	DUO DE RADIS CAROTTES RAPÉES
ROTI DE PORC AU JUS	TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA	CARBONADE FLAMANDE	SAUTÉ DE POULET DU GERS BASQUAISE	BLANQUETTE DE SAUMON
SAUTÉ D'AGNEAU FACON TAJINE	PANÉ FROMAGER	MOULES MARINIÈRE	OMELETTE AUX HERBES	COURGETTES FARCIES AU BOEUF
POLENTA CRÉMEUSE	PETITS POIS AU JUS	FRITES	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE VAPEUR
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COQUILLETES BIO	TOMATES À LA PROVENÇALE	RIZ BIO	COURGETTES SAUTÉES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRES	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GATEAU SEMOULE CARAMEL
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

