

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 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
STEAK HACHE	OMELETTE AUX HERBES	ROTI DE DINDE AU JUS	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	FILET MEUNIÈRE ET CITRON
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES RISSOLÉES	EPINARDS AUX OIGNONS	SEMOULE BIO	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ
TORTIS BIO	COURGETTES SAUTÉES		LÉGUMES COUSCOUS	PUREE DE POMMES DE TERRE
	YAOURT NATURE			
PECHE FAÇON MELBA		TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	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 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
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	CHILI SIN CARNE	HACHIS PARMENTIER		
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE		
BOULGOUR A LA TOMATE	CAROTTES PERSILLÉES	CHOUX FLEURS AU PAPRIKA		
		FROMAGE		
YAOURT BIO YEO	POIRE AU CHOCOLAT	BANANE BIO		

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 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
MEXIQUE				
BETTERAVES BIO AUX ÉCHALOTES	SALADE DE BLÉ JAMBON FROMAGE	PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	GUACAMOLE TORTILLAS	CONCOMBRE À LA CRÈME
EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	ROTI DE PORC LAQUÉ AU MIEL	TAJINE DE VOLAILLE AUX ABRICOTS	CHILI CON CARNE	MOULES MARINIÈRES
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
				PETIT SUISSE
TARTE AUX FRUITS MAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DULCE DE LECHE	

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.

Repas végétarien



lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
FERIE	MOUSSE DE FOIE	ASPERGES MIMOSA	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	TRANCHE DE MELON
	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE	BEIGNET DE VOLAILLE	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE
	POMMES NOISETTES	POÊLÉE DE LÉGUMES	CAROTTES VICHY	
	TOMATES PROVENÇALES	SPAGHETTI	FLAGEOLETS	EPINARDS BÉCHAMEL
	ORANGE BIO	ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	PUDDING 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 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
BOULETTES D'AGNEAU À LA CATALANE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	ESCALOPE DE PORC SAUCE MIEL	SAUCISSE DE TOULOUSE	ROUGAIL DE POISSON
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
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	TIRAMISU DU CHEF	GLACE	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 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
 Repas végétarien				
SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS	BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE TOMATES CIBOULETTE	TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL MOZZARELLA	TRANCHE DE MELON
GRATIN COURGETTES POMMES DE TERRE FROMAGER	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE	BOEUF À LA PROVENCALE	ROTI DE PORC AU JUS	FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON
POÊLÉE DE COURGETTES	FRITES	COEUR DE BLÉ	EPINARDS BÉCHAMEL	RIZ BIO
POMMES VAPEUR	DUO DE HARICOTS VERTS BEURRE	GRATIN D'AUBERGINE	GRATIN DE MACARONIS	RATATOUILLE
				FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON BIO	GLACE VANILLE/FRAISE	ANANAS RÔTI	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO YEO


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 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
STEAK HACHÉ POELÉE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	RÔTI DE PORC AU JUS	CHEESEBURGER	BEIGNET DE CALAMARS
BLE PILAFF	COQUILLETTE BIO	FLAGEOLETS		FLEURETTE DE BROCOLIS
LÉGUMES SAUTÉS	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE	FRITES	RIZ BASMATI
			BROWNIES MAISON	
GLACE	CLAFOUTIS AUX FRUITS MAISON	POIRE AU SIROP		FRUIT DE SAISON BIO

MENUS SOUS RÉSERVE 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 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
ROTI DE PORC AU JUS	TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA	CARBONADE FLAMANDE	SAUTÉ DE POULET DU GERS BASQUAISE	BLANQUETTE DE SAUMON
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
			YAOURT NATURE	
COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		GLACE

