




# COLLEGE LES URSULINES




lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
	<i>Journée Verte</i> 		<i>Férié</i>	
<b>TABOULÉ À LA MENTHE (SEMOULE BIO)</b>	<b>LAITUE AUX OLIVES</b>	<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b>		<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>
<b>CHOU-BLANC EMINCE</b>	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>	<b>SALADE DE BLÉ</b>		<b>PATE DE CAMPAGNE</b>
<b>CAROTTES RAPEES DES LANDES AU CITRON</b>	<b>OEUF DUR MAYO</b>	<b>SALADE VERTE FETA</b>		<b>CHOU ROUGE VINAIGRE BALSAMIQUE</b>
<b>STEAK HACHÉ</b>	<b>ROSTIES DE LEGUMES</b>	<b>RÔTI DE DINDE</b>		<b>LIEU SAUCE CITRONNE</b>
<b>CÔTE DE PORC</b>	<b>QUICHE AUX FROMAGES</b>	<b>HACHIS PARMENTIER</b>		<b>BOULETTES D'AGNEAU AUX ÉPICES</b>
<b>BROCOLIS</b>	<b>RIZ BIO À LA SAUCE TOMATE</b>	<b>CAROTTES SAUTEES</b>		<b>POLENTA</b>
<b>PATES AU BEURRE</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>	<b>FLAGEOLETS AU BEURRE</b>		<b>PETITS POIS AU JUS</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>TARTE CHOCOLAT</b>	<b>COMPOTE POMME POIRE</b>	<b>PANNA COTTA MAISON AU COULIS</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>COCKTAIL DE FRUIT AUX SIROP</b>	<b>SEMOULE AU LAIT MAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>FROMAGE BLANC SPECULOOS</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FLAN NAPPÉ CARAMEL</b>	<b>COMPOTE POMME FRAISE</b>		<b>BEIGNET CHOCOLAT</b>



# COLLEGE LES URSULINES



lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
 <b>Journée Verte</b>				
CHOU FLEUR MIMOSA	<b>SALADE DE PATES BIO</b>	CÉLERI REMOULADE	SAUCISSON SEC CORNICHONS	VELOUTE DE PETITS POIS
CREPE AUX CHAMPIGNONS	VELOUTE DE LEGUMES	COLESLAW	CONSOMME DE VERMICELLES	SALADE COMPOSEE
SALADE VERTE FROMAGE	<b>CAROTTES DES LANDES RAPEES AU CITRON</b>	POIREAUX VINAIGRETTE	CHOU-ROUGE BALSAMIQUE	SALADE MEXICAINE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	CHILI SIN CARNE	<b>SAUCISSE DE LA FERME DE MALLOSSÈVES</b>	SAUTÉ DE DINDE AU PAPRIKA	CALAMARS A LA ROMAINE
TARTE CHÈVRE ÉPINARD	OMELETTE AUX HERBES	MERLU SAUCE CITRON	LIEU SAUCE SAFRANEE	TARTE AUX OIGNONS
<b>SEMOULE BIO</b>	HARICOTS BEURRE	PUREE MAISON	EPINARDS A LA BECHAMEL	LENTILLES
SALSIFIS PERSILLES	<b>RIZ BIO PARFUME</b>	POEELEE DE LÉGUMES	<b>COQUILLETES BIO</b>	BUTTERNUT RÔTI
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
FLAN PISTACHE	COMPOTE POMME ANANAS	GATEAU AU YAOURT MAISON	FROMAGE BLANC MIEL	FRUIT DE SAISON
TARTE NOIX DE COCO	CREME BRULEE	GATEAU DE SEMOULE VANILLÉ	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT MAISON
FRUIT DE SAISON	TARTE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	ILE FLOTTANTE



# COLLEGE LES URSULINES

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
<b>Journée Verte</b>		<b>AFRIQUE</b>		
<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>  SALADE DE LENTILLES  MACHES AU BLEU	<b>SALADE DE PATES BIO</b>  CHOU CHINOIS MARINE  SALADE DE COEUR DE PALMIER	SALADE VERTE AU THON  DUO CELERI CAROTTE  SARDINES A L'HUILE	REPAS AFRICAIN	POTAGE CULTIVATEUR  SALADE DE PATES SURIMI  OEUF SAUCE COCKTAIL
BOEUF STROGONOFF  FILET DE LIEU EN CRUMBLE	COUSCOUS DE LEGUMES DE SAISON  FALAFELS VEGETARIENS	ESCALOPE DE PORC POEELE  STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE		MERLU SAUCE CIBOULETTE  EMINCE DE DINDE SAUCE AU MIEL
POMMES DE TERRE VAPEUR  CAROTTES SAUTEES	LEGUMES COUSCOUS  <b>SEMOULE BIO</b>	FENOUIL BRAISEES  FARFALLES		BOULGHOUR  CHOU-FLEUR EN GRATIN
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
CRÈME RENVERSÉE  FLAN CARMEL  COCKTAIL DE FRUITS	<b>YAOURT YEO BIO</b>  PETITS SUISSES AUX FRUITS  CLAFOUTIS AUX FRUITS MAISON	<b>BANANE BIO</b>  COMPOTE DE POIRE  CHAUSSON AUX POMMES		GAUFRE À LA CHANTILLY  FRUIT DE SAISON  SALADE DE FRUITS





# COLLEGE LES URSULINES

lundi 29 novembre

mardi 30 novembre

mercredi 01 décembre

jeudi 02 décembre

vendredi 03 décembre




## Journée Verte

<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>	<b>CAROTTES DES LANDES RAPEES VINAIGRETTE</b>	<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b>	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b>	<b>ROSETTE CORNICHON</b>
<b>SALADE VERTE FROMAGERE</b>	<b>COEUR D'ARTICHAUT</b>	<b>SALADE D'ENDIVE NOIX POMME</b>	<b>BETTERAVES MAIS</b>	<b>MACHES NOIX</b>
<b>SALADE DE RIZ MAIS TOMATE</b>	<b>CELERI REMOULADE</b>	<b>CHOU ROUGE AUX POMMES</b>	<b>SALAMI</b>	<b>CHOU-FLEUR MIMOSA</b>
<b>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS (COEUF BIO)</b>	<b>ROTI DE PORC AU JUS</b>	<b>PILONS DE POULET TEX MEX</b>	<b>ROUGAIL DE SAUCISSE</b>	<b>FILET DE COLIN MEUNIERE</b>
<b>PIZZA AU FROMAGE</b>	<b>BLANQUETTE DE POISSONS</b>	<b>LASAGNE BOLOGNAISE</b>	<b>FEUILLETE AU SAUMON</b>	<b>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</b>
<b>POEELE DE LEGUMES</b>	<b>PENNE RIGATE</b>	<b>GRATIN DE BLETTES</b>	<b>RIZ BIO CREOLE</b>	<b>PUREE DE POTIRON</b>
<b>POMMES RISSOLLES</b>	<b>HARICOTS VERTS SAUTES</b>	<b>LENTILLES CUISINÉES</b>	<b>PETITS POIS AU JUS</b>	<b>BLE PILAF</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>MOUSSE CITRON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>MARBRE MAISON</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>POIRE POCHEE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CREME CAMEL</b>	<b>ABRICOT AU SIROP</b>
<b>COMPOTE POMME CASSIS</b>	<b>LIEGEOIS CAMEL</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</b>	<b>POMME AU FOUR</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>



# COLLEGE LES URSULINES




lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
 <i>Journée verte</i>				
CELERI RÉMOULADE	OEUF MIMOSA	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	VELOUTÉ DE POIREAUX POMME DE TERRE	DUO DE CHOUX
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE FRISÉE AUX LARDONS	CHOUX BLANC SAUCE SOJA ET SÉSAME	<b>SALADE DE PATES BIO COMPOSEE</b>	POTAGE DE LÉGUMES
SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL	LAITUE VINAIGRETTE AUX CROUTONS	POIS CHICHES EN SALADE	SALADE VERTE FROMAGÈRE	SAUCISSON A L'AIL
<b>CUISSE DE POULET DU GERS AUX EPICES</b>	<b>SAUCE BOLOGNAISE (BOEUF BIO)</b>	PORC AU CARMEL	GNOCCHIS AUX TROIS FROMAGES	GRATIN DE POISSON
COTE DE PORC À L'AIL	QUICHE AUX LEGUMES	FILET DE LIEU GRATINÉ	CREPE AU FROMAGE	BOEUF CAROTTES
FRITES	SPAGHETTIS	<b>RIZ BIO</b>	PUREE DE POTIRON	CAROTTES BRAISEES
HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	BROCOLIS PERSILLES	POELÉE DE LEGUMES DE SAISON	GNOCCHIS	LENTILLES CUISINEES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	<b>YAOURT BIO AUX FRUITS</b>	TARTE AUX POMMES MAISON
ROULÉ AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC MUESLI	BANANE CHOCO	FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP
PANNA COTTA AU CARMEL	PECHE CHANTILLY	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	FROMAGE BLANC STRACIATELLA



# COLLEGE LES URSULINES



lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
	 <b>Journée verte</b>		<b>Repas de Noël</b>	
SALADE D'ENDIVES, POMME, NOIX	SALADE D'HARICOTS ROUGES	<b>CAROTTES DES LANDES RAPÉES VINAIGRETTE</b>		POTAGE DE LEGUMES
MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CHOUX	ROSETTE		SALADE COMPOSEE
FEUILLETÉ AU FROMAGE	COLESLAW	SARDINE À L'HUILE		ENTREE VARIEE
BLANQUETTE DE DINDE	TAJINE DE LÉGUMES*	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTAL		FILET DE COLIN THYM ET CITRON
POISSON PANÉ ET CITRON	TARTE AUX POIREAUX	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE		RAVIOLIS AU BOEUF FRAIS À LA TOMATE
<b>SEMOULE BIO</b>	(*CAROTTES, BUTTERNUT, PETITS POIS, LENTILLES, POIS CHICHE)	COEUR DE BLÉ AU BEURRE		ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
CHOU-FLEUR PERSILLÉ	BOULGHOUR	GRATIN POTIRON	FONDUE DE POIREAUX	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP		DESSERTS VARIES
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON		DESSERTS VARIES
POMME AU FOUR	MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS		DESSERTS VARIES