


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 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
	 Repas végétarien			<i>Galette des rois</i>
SALADE DE RIZ	SALADE VERTE MIMOSA	SOUPE DE LÉGUMES	FEUILLETÉ À LA VIANDE	COLESLAW
PAUPIETTES DE VEAU	PANÉ FROMAGER SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PORC AU CARMEL	PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE
POELEE DE LEGUMES	MACARONI	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOUX FLEURS AU PAPRIKA	SEMOULE
POMMES VAPEUR	CAROTTE VICHY	POLENTA	RIZ PILAFF	LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE	YAOURT NATURE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	POIRE CARMEL AU BEURRE SALÉ	ORANGE BIO	CRÈME DESSERT CARMEL	GALETTE DES ROIS



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 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
			Repas végétarien 	
ENDIVES DÈS DE JAMBON	SALADE STRASBOURGEOISE	SALADE CROUTONS FROMAGE	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES BIO AUX POMMES
BOULETTES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS	CUISSE DE POULET DU GERS	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CHILI SIN CARNE	POISSON PANÉ ET CITRON
FRITES	POÊLÉE DE LÉGUMES	TORTIS	RIZ	PETITS POIS AU JUS
HARICOTS PLATS	BLE PILAFF	CHOU ROMANESCO	FRICASSÉE DE CÉLERI AU CURRY	PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC AROMATISE
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	CRÈME CATALANE



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 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
 Repas végétarien				
CAROTTES RAPEES À L'ORANGE	OEUF DUR MAYONNAISE	CHOU BLANC MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE VERTE MAIS
SAUCISSE DE TOULOUSE	BOULETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE	CORDON BLEU	BOURGUIGNON DE BOEUF	FILET DE LIEU MARINADE
LENTILLES AU JUS	SEMOULE	PURÉE MAISON	CAROTTES PERSILLÉES	FRITES
HARICOTS VERTS PERSILLES	FONDUE DE POIREAUX	POELÉE DE COURGES	FUSILI	ENDIVES BRAISÉES
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE POMME	FRUITS DE SAISON	GATEAU BASQUE	YAOURT FERMIER	ORANGE BIO



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 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
 Repas végétarien	REPAS MONTAGNARD			
TABOULÉ MENTHE	MACEDOINE MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES ORANGE	SALADE AUX DES DE FROMAGE	COLESLAW
LASAGNE DE LÉGUMES	ROTI DE PORC AU JUS	BURGER DE VEAU SAUCE CHEDDAR	TARTIFLETTE	FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE
BROCOLIS PERSILLÉS	POMMES NOISETTE	RIZ	HARICOTS VERTS	BOULGOUR
MACARONI	COTE DE BLETTES TOMATE	ENDIVES BRAISÉES	YAOURT AROMATISE	PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS	YAOURT BIO YEO	POIRE BELLE HELENE	TARTE AUX MYRTILLES	COMPOTE DE FRUITS



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 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
	Repas végétarien 			Chandeleur
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE QUINOA	PAMPLEMOUSSE	CRÊPE JAMBON	SALADE FROMAGERE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	DALH DE LENTILLES BLONDES	SAUCE BOLOGNAISE	SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	NUGGET'S DE POISSON
SEMOULE	HARICOTS VERTS	SPAGHETTI	PURÉE DE POTIRON	EPINARDS AU CURRY
CAROTTES PERSILÉES	RIZ	CHOU-FLEUR À LA CRÈME	POMMES DE TERRE VAPEUR	BLÉ PILAFF
FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO YEO	FRUITS DE SAISON	POMME ROTIE AU CARMEL	BANANE BIO	CREPE DE LA CHANDELEUR



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 février	mardi 08 février	mercredi 09 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
	 Repas végétarien		REPAS ASIATIQUE	
JULIENNE DE CAROTTES	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE	SALADE DE NEMS	ROSETTE ET CORNICHONS
PIZZA MARGHARITA	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE	NUGGETS DE POULET	SAUTE DE PORC AU CAMEL	FILET MEUNIERE ET CITRON
SEMOULE	PURÉE DE CAROTTES	BLE A LA PROVENCALE	RIZ CANTONNAIS	HARICOTS PLATS SAUTÉS
LEGUMES COUSCOUS	POMME VAPEUR	ENDIVES BRAISÉES	POELEE THAI	COQUILLETES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	SALADE D'AGRUMES	TARTE FLAN A LA NOIX DE COCO	SMOOTHIE BANANE KIWI



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 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
			 Repas végétarien	
CHOU BLANC LARDONS	CAROTTES RAPÉES	PAMPLEMOUSSE	PIZZA VÉGÉTARIENNE	SALADE FROMAGERE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	PILONS DE POULET TEX MEX	SAUCE CARBONARA	OMELETTE AU FROMAGE	NUGGET'S POISSON
SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX	SPAGHETTI	ENDIVES BRAISÉES	CELERI POÉLÉ PIMENT D'ESPELETTE
COTES DE BLETES PERSILLADE	HARICOT BLANC DE CASTELNAUDARY	EPINARDS AU CURRY	PDTERRE GRENAILLES	LENTILLES CUISINÉES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE	FROMAGE
ILE FLOTTANTE CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME ZEST CITRON	SMOOTHIE BANANE FRUIT ROUGE	CAKE CHOCOLAT

