




# 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 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
	Repas végétarien 			<i><b>Galette des rois</b></i>
<b>SALADE DE RIZ</b>	<b>SALADE VERTE MIMOSA</b>	<b>SOUPE DE LÉGUMES</b>	<b>FEUILLETÉ À LA VIANDE</b>	<b>COLESLAW</b>
<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	<b>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</b>	<b>SALADE DE MÂCHE ET BETTERAVES</b>	<b>SALADE STRASBOURGEOISE</b>	<b>SAUCISSON À L'AIL</b>
<b>CÉLERI RÉMOULADE</b>	<b>OEUF MAYONNAISE</b>	<b>SALADE D'AVOCAT AU SURIMI</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS</b>	<b>VELOUTÉ DE CHOU FLEUR</b>
<b>PAUPIETTES DE VEAU</b>	<b>PANÉ FROMAGER SAUCE TOMATE</b>	<b>ESCALOPE DE DINDE AU JUS</b>	<b>PORC AU CARMEL</b>	<b>PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE</b>
<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>	<b>QUICHE AUX POIREAUX</b>	<b>CHIPOLATAS</b>	<b>FILET DE COLIN COCO CURRY</b>	<b>MERGUEZ</b>
<b>POEEE DE LEGUMES</b>	<b>MACARONI</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>	<b>CHOUX FLEURS AU PAPRIKA</b>	<b>SEMOULE</b>
<b>POMMES VAPEUR</b>	<b>CAROTTE VICHY</b>	<b>POLENTA</b>	<b>RIZ PILAFF</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>POIRE CARMEL AU BEURRE SALÉ</b>	<b>ORANGE BIO</b>	<b>CRÈME DESSERT CARMEL</b>	<b>GALETTE DES ROIS</b>
<b>GATEAU AU CHOCOLAT</b>	<b>RIZ AU LAIT MAISON</b>	<b>DONUTS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FLAN NAPPÉ CARMEL</b>
<b>CRÈME DESSERT VANILLE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE POMME BANANE</b>	<b>TARTE AUX POMMES</b>

# 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 janvier

mardi 11 janvier

mercredi 12 janvier

jeudi 13 janvier

vendredi 14 janvier

Repas végétarien



<b>ENDIVES DÈS DE JAMBON</b>	<b>SALADE STRASBOURGEOISE</b>	<b>SALADE CROUTONS FROMAGE</b>	<b>CRÊPE AU FROMAGE</b>	<b>BETTERAVES BIO AUX POMMES</b>
<b>PIZZA</b>	<b>1/2 POMELOS</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>	<b>CELERI RAVE MAYONNAISE</b>	<b>COLESLAW THAI</b>
<b>SALADE VERTE AU SURIMI</b>	<b>MACHE AUX NOIX</b>	<b>OEUFS MIMOSA</b>	<b>POTAGE DE POTIRON</b>	<b>SALADE DE RIZ</b>
<b>BOULETTES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS</b>	<b>CUISSE DE POULET DU GERS</b>	<b>RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE</b>	<b>CHILI SIN CARNE</b>	<b>POISSON PANÉ ET CITRON</b>
<b>TARTE AUX OIGNONS</b>	<b>BLANQUETTE DE VEAU</b>	<b>CALAMARS À LA ROMAINE</b>	<b>PIZZA AU FROMAGE</b>	<b>STEAK HACHÉ</b>
<b>Frites</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>	<b>TORTIS</b>	<b>RIZ</b>	<b>PETITS POIS AU JUS</b>
<b>HARICOTS PLATS</b>	<b>BLE PILAFF</b>	<b>CHOU ROMANESCO</b>	<b>FRICASSÉE DE CÉLERI AU CURRY</b>	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT BIO</b>	<b>CRÈME CATALANE</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FLAN NAPPÉ CARAMEL</b>	<b>COMPOTE</b>	<b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b>	<b>LIEGEOIS VANILLE</b>
<b>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>SEMOULE AU CARAMEL MAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>




# 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 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
 Repas végétarien				
<b>CAROTTES RAPEES À L'ORANGE</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>CHOU BLANC MAYONNAISE</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON</b>	<b>SALADE VERTE MAIS</b>
<b>FRIAND FROMAGE</b>	<b>CHOU ROUGE MARINÉ</b>	<b>SALADE ENDIVE AU GRUYÈRE</b>	<b>SALADE PIEMONTAISE</b>	<b>SALADE DE RADIS NOIR</b>
<b>COLESLAW</b>	<b>SALADE VERTE EMMENTAL</b>	<b>SALADE DE LENTILLES À L'ECHALOTE</b>	<b>CELERI REMOULADE</b>	<b>ROSETTE</b>
<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>	<b>BOULETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE</b>	<b>CORDON BLEU</b>	<b>BOURGUIGNON DE BOEUF</b>	<b>FILET DE LIEU MARINADE</b>
<b>EMINCÉ DE DINDE AU CURRY</b>	<b>CREPE AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>POISSON BORDELAISE</b>	<b>QUICHE LORRAINE</b>	<b>STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE</b>
<b>LENTILLES AU JUS</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>PURÉE MAISON</b>	<b>CAROTTES PERSILLÉES</b>	<b>Frites</b>
<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX</b>	<b>POELÉE DE COURGES</b>	<b>FUSILI</b>	<b>ENDIVES BRAISÉES</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>COMPOTE POMME</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>GATEAU BASQUE</b>	<b>YAOURT FERMIER</b>	<b>ORANGE BIO</b>
<b>POIRE POCHÉE CHOCOLAT</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>COMPOTE POMME FRUITS ROUGES</b>	<b>SMOOTHIES KIWI</b>	<b>DONUTS</b>
<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>TARTE POIRES</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>ANANAS ROTI SPECULOOS</b>	<b>LIEGEOIS CAFÉ</b>


# 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.



api

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
 Repas végétarien		<b>repas montagnard</b>		
<b>TABOULÉ MENTHE</b>  <b>JULIENNE DE BETTERAVES</b>  <b>SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS</b>	<b>MACEDOINE MAYONNAISE</b>  <b>SALADE COMPOSEE</b>  <b>SALADE DE RIZ AUX OLIVES</b>	<b>CAROTTES RAPÉES ORANGE</b>  <b>SALADE COEUR DE PALMIER</b>  <b>ROSETTE</b>	<b>SALADE AUX DES DE FROMAGE</b>  <b>ENDIVES AUX NOIX</b>	<b>COLESLAW</b>  <b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>  <b>SALADE DE MÂCHE</b>
<b>LASAGNE DE LÉGUMES</b>  <b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b>	<b>ROTI DE PORC AU JUS</b>  <b>SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES (VO)</b>	<b>BURGER DE VEAU SAUCE CHEDDAR</b>  <b>ESCALOPE DE DINDE AU JUS</b>	<b>TARTIFLETTE</b>  <b>TARTIFLETTE AU FROMAGE</b>	<b>FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE</b>  <b>SAUTE DE PORC AU CURCUMA</b>
<b>BROCOLIS PERSILLÉS</b>  <b>MACARONI</b>	<b>POMMES NOISETTE</b>  <b>COTE DE BLETTES TOMATE</b>	<b>RIZ</b>  <b>ENDIVES BRAISÉES</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>BOULGOUR</b>  <b>PETITS POIS CAROTTES</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>SALADE DE FRUITS</b>  <b>COMPOTE POMME POIRE</b>  <b>CREME CHOCOLAT</b>	<b>YAOURT BIO YEO</b>  <b>FRUITS DE SAISON</b>  <b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>POIRE BELLE HELENE</b>  <b>ILE FLOTTANTE</b>  <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>TARTE AUX MYRTILLES</b>  <b>FROMAGE BLANC CREME DE MARRON</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b>  <b>FAR BRETON MAISON</b>

# 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 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
	Repas végétarien			<b>Chandeleur</b>
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE QUINOA	PAMPLEMOUSSE	CRÊPE JAMBON	SALADE FROMAGERE
CHOU BLANC LARDONS	CELERI REMOULADE	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS	CHOU ROUGE MARINÉ XÉRÈS	SALADE DE CHOU CHINOIS
FRIAND VIANDE	SALADE D'ENDIVES AU CROUTONS	CAROTTES RAPÉES	VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE POIREAUX POMME DE TERRE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	DALH DE LENTILLES BLONDES	SAUCE BOLOGNAISE	SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	NUGGET'S DE POISSON
HOKI MARINADE AGRUMES	TARTE AUX OIGNONS	ECHINE DE PORC MOUTARDE	CORDON BLEU DE DINDE	CHIPOLATAS ROTIES
SEMOULE	HARICOTS VERTS	SPAGHETTI	PURÉE DE POTIRON	EPINARDS AU CURRY
CAROTTES PERSILÉES	RIZ	CHOU-FLEUR À LA CRÈME	POMMES DE TERRE VAPEUR	BLÉ PILAFF
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>YAOURT BIO YEO</b>	FRUITS DE SAISON	POMME ROTIE AU CARAMEL	<b>BANANE BIO</b>	CREPE DE LA CHANDELEUR
BANANE CREME ANGLAISE	BEIGNET CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT AUX ZESTES D'ORANGE	COMPOTE D'ANANAS
DUO POMME POIRE POCHÉE	CREME DESSERT CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE CITRON	FRUITS DE SAISON

# 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 07 février	mardi 08 février	mercredi 09 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
	Repas végétarien 		<b>repas asiatique</b>	
<b>JULIENNE DE CAROTTES</b>	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>SALADE DE NEMS</b>	<b>ROSETTE ET CORNICHONS</b>
<b>TARTE 3 FROMAGES</b>	<b>FRISÉE AUX CROUTONS</b>	<b>SALADE FOND ARTICHAUTS</b>	<b>SALADE CREVETTE AVOCAT ANANAS</b>	<b>VELOUTÉ DE CAROTTES</b>
<b>CELERI REMOULADE</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>SAUCISSON A L'AIL</b>		<b>SALADE MÂCHE SURIMI</b>
<b>PIZZA MARGHARITA</b>	<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE</b>	<b>NUGGETS DE POULET</b>	<b>SAUTE DE PORC AU CAMEL</b>	<b>FILET MEUNIÈRE ET CITRON</b>
<b>BOULETTES D'AGNEAU ORIENTALE</b>	<b>BOUCHÉE A LA REINE VEGETARIENNE</b>	<b>COLIN EN CROUTE D'HERBES</b>	<b>FILET DE LIEU SAUCE COCO CURRY</b>	<b>STEAK HACHÉ DE BOEUF</b>
<b>SEMOULE</b>	<b>PURÉE DE CAROTTES</b>	<b>BLE A LA PROVENCALE</b>	<b>RIZ CANTONNAIS</b>	<b>HARICOTS PLATS SAUTÉS</b>
<b>LEGUMES COUSCOUS</b>	<b>POMME VAPEUR</b>	<b>ENDIVES BRAISÉES</b>	<b>POELEE THAI</b>	<b>COQUILLETES</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>SALADE D'AGRUMES</b>	<b>TARTE FLAN A LA NOIX DE COCO</b>	<b>SMOOTHIE BANANE KIWI</b>
<b>COMPOTE POMME CASSIS</b>	<b>COMPOTE POMME PAIN D'ÉPICES</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>PANNA COTTA COULIS AUX FRUITS ET GINGEMBRE</b>	<b>CLAFOUTIS AUX POIRES MAISON</b>
<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>CREME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>ANANAS AU SIROP</b>		<b>FRUITS DE SAISON</b>

# 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 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
 Repas végétarien				
<b>CHOU BLANC LARDONS</b>  <b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>  <b>FRIAND VIANDE</b>	<b>CAROTTES RAPÉES</b>  <b>CELERI REMOULADE</b>  <b>CROISILLONS CHAMPIGNONS</b>	<b>PAMPLEMOUSSE</b>  <b>OEUF DUR PESTO</b>  <b>TARTE AUX LÉGUMES</b>	<b>PIZZA VÉGÉTARIENNE</b>  <b>CHOU ROUGE MARINÉ XÉRÈS</b>  <b>RAIDS AU BEURRE</b>	<b>SALADE FROMAGERE</b>  <b>SALADE DE CHOU CHINOIS</b>  <b>POTAGE POIREAUX PDTERRE</b>
<b>BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE</b>  <b>HOKI MARINADE AGRUMES</b>	<b>PILONS DE POULET TEX MEX</b>  <b>ECHINE DE PORC MOUTARDE</b>	<b>SAUCE CARBONARA</b>  <b>CORDON BLEU DE DINDE</b>	<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>  <b>PANÉ DU FROMAGER</b>	<b>NUGGET'S POISSON</b>  <b>RÔTI DE DINDE AU JUS</b>
<b>SEMOULE</b>  <b>COTES DE BLETTES PERSILLADE</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX</b>  <b>HARICOT BLANC DE CASTELNAUDARY</b>	<b>SPAGHETTI</b>  <b>EPINARDS AU CURRY</b>	<b>ENDIVES BRAISÉES</b>  <b>PDTERRE GRENAILLES</b>	<b>CELERI POÉLÉ PIMENT D'ESPELETTE</b>  <b>LENTILLES CUISINÉES</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>ILE FLOTTANTE CREME ANGLAISE</b>  <b>BANANE CREME ANGLAISE</b>  <b>DUO POMME POIRE POCHÉE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>  <b>BEIGNET CHOCOLAT</b>  <b>FLAN NAPPE CARMEL</b>	<b>COMPOTE POMME ZEST CITRON</b>  <b>SALADE DE FRUITS FRAICHE</b>  <b>CORBEILLE DE FRUITS</b>	<b>SMOOTHIE BANANE FRUIT ROUGE</b>  <b>RIZ AU LAIT ET ORANGE</b>  <b>TARTE CITRON</b>	<b>CAKE CHOCOLAT</b>  <b>COMPOTE D'ANANAS</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b>