



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

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 									
ENDIVES DÈS DE JAMBON		SALADE STRASBOURGEOISE		SALADE CROUTONS FROMAGE		CRÊPE AU FROMAGE		BETTERAVES BIO AUX POMMES	
PIZZA		1/2 POMELOS		POTAGE DE LÉGUMES		CELERI RAVE MAYONNAISE		COLESLAW THAI	
SALADE VERTE AU SURIMI		MACHE AUX NOIX		OEUFS MIMOSA		POTAGE DE POTIRON		SALADE DE RIZ	
BOULETTES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS		CUISSÉ DE POULET DU GERS		RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE		CHILI SIN CARNE		POISSON PANÉ ET CITRON	
TARTE AUX OIGNONS		BLANQUETTE DE VEAU		CALAMARS À LA ROMAINE		PIZZA AU FROMAGE		STEAK HACHÉ	
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	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
MOUSSE CHOCOLAT		COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		YAOURT BIO		CRÈME CATALANE	
FRUIT DE SAISON		FLAN NAPPÉ CARAMEL		COMPOTE		ECLAIR AU CHOCOLAT		LIEGEOIS VANILLE	
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		FRUIT DE SAISON		SEMOULE AU CARAMEL MAISON		FRUIT DE SAISON		MOUSSE 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 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
 Repas végétarien				
CAROTTES RAPEES À L'ORANGE FRIAND FROMAGE COLESLAW	OEUF DUR MAYONNAISE CHOU ROUGE MARINÉ SALADE VERTE EMMENTAL	CHOU BLANC MAYONNAISE SALADE ENDIVE AU GRUYÈRE SALADE DE LENTILLES À L'ECHALOTE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON SALADE PIEMONTAISE CELERI REMOULADE	SALADE VERTE MAIS SALADE DE RADIS NOIR ROSETTE
SAUCISSE DE TOULOUSE EMINCÉ DE DINDE AU CURRY	BOULETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE CREPE AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU POISSON BORDELAISE	BOURGUIGNON DE BOEUF QUICHE LORRAINE	FILET DE LIEU MARINADE STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE
LENTILLES AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLES	SEMOULE FONDUE DE POIREAUX	PURÉE MAISON POELÉE DE COURGES	CAROTTES PERSILLÉES FUSILI	Frites ENDIVES BRAISÉES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE POMME POIRE POCHÉE CHOCOLAT FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON ILE FLOTTANTE TARTE POIRES	GATEAU BASQUE COMPOTE POMME FRUITS ROUGES FRUITS DE SAISON	YAOURT FERMIER SMOOTHIES KIWI ANANAS ROTI SPECULOOS	ORANGE BIO DONUTS LIEGEOIS CAFÉ

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

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			Chandeleur
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
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT BIO YEO	FRUITS DE SAISON	POMME ROTIE AU CAMEL	BANANE BIO	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 CAMEL	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		repas asiatique	
JULIENNE DE CAROTTES	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE	SALADE DE NEMS	ROSETTE ET CORNICHONS
TARTE 3 FROMAGES	FRISÉE AUX CROUTONS	SALADE FOND ARTICHAUTS	SALADE CREVETTE AVOCAT ANANAS	VELOUTÉ DE CAROTTES
CELERI REMOULADE	SALADE COMPOSÉE	SAUCISSON A L'AIL		SALADE MÂCHE SURIMI
PIZZA MARGHARITA	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE	NUGGETS DE POULET	SAUTE DE PORC AU CAMEL	FILET MEUNIER ET CITRON
BOULETTES D'AGNEAU ORIENTALE	BOUCHÉE A LA REINE VEGETARIENNE	COLIN EN CROUTE D'HERBES	FILET DE LIEU SAUCE COCO CURRY	STEAK HACHÉ DE BOEUF
SEMOULE	PURÉE DE CAROTTES	BLE A LA PROVENCALE	RIZ CANTONNAIS	HARICOTS PLATS SAUTÉS
LEGUMES COUSCOUS	POMME VAPEUR	ENDIVES BRAISÉES	POEELE THAI	COQUILLETES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	SALADE D'AGRUMES	TARTE FLAN A LA NOIX DE COCO	SMOOTHIE BANANE KIWI
COMPOTE POMME CASSIS	COMPOTE POMME PAIN D'EPICES	FRUITS DE SAISON	PANNA COTTA COULIS AUX FRUITS ET GINGEMBRE	CLAFOUTIS AUX POIRES MAISON
FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP		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 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
 Repas végétarien				
CHOU BLANC LARDONS BETTERAVES BIO VINAIGRETTE FRIAND VIANDE	CAROTTES RAPÉES CELERI REMOULADE CROISILLONS CHAMPIGNONS	PAMPLEMOUSSE OEUF DUR PESTO TARTE AUX LÉGUMES	PIZZA VÉGÉTARIENNE CHOU ROUGE MARINÉ XÉRÈS RAIDS AU BEURRE	SALADE FROMAGERE SALADE DE CHOU CHINOIS POTAGE POIREAUX PDTERRE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE HOKI MARINADE AGRUMES	PILONS DE POULET TEX MEX ECHINE DE PORC MOUTARDE	SAUCE CARBONARA CORDON BLEU DE DINDE	OMELETTE AU FROMAGE PANÉ DU FROMAGER	NUGGET'S POISSON RÔTI DE DINDE AU JUS
SEMOULE COTES DE BLETTES PERSILLADE	FONDUE DE POIREAUX HARICOT BLANC DE CASTELNAUDARY	SPAGHETTI EPINARDS AU CURRY	ENDIVES BRAISÉES PDTERRE GRENAILLES	CELERI POÉLÉ PIMENT D'ESPELETTE LENTILLES CUISINÉES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ILE FLOTTANTE CREME ANGLAISE BANANE CREME ANGLAISE DUO POMME POIRE POCHÉE	FRUIT DE SAISON BEIGNET CHOCOLAT FLAN NAPPE CAMEL	COMPOTE POMME ZEST CITRON SALADE DE FRUITS FRAICHE CORBEILLE DE FRUITS	SMOOTHIE BANANE FRUIT ROUGE RIZ AU LAIT ET ORANGE TARTE CITRON	CAKE CHOCOLAT COMPOTE D'ANANAS FRUIT DE SAISON