



# 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 mars	mardi 08 mars	mercredi 09 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Repas végétarien 				
<b>SALADE DE LENTILLES</b>	<b>CELERI RÉMOULADE</b>	<b>SALADE D'AVOCAT AU SURIMI</b>	<b>SALADE VERTE MIMOSA</b>	<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b>
<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	<b>VÉLOUTÉ DE LÉGUMES</b>	<b>SALADE DE MÂCHE ET BETTERAVES</b>	<b>SALADE STRASBOURGEOISE</b>	<b>ENDIVES AUX NOIX</b>
<b>RILLETES</b>	<b>OEUF MAYONNAISE</b>	<b>CHOU FLEUR VINAIGRETTE</b>	<b>SAUCISSON À L'AIL</b>	<b>VELOUTÉ DUBARRY</b>
<b>STEAK HACHÉ DE VEAU ET KETCHUP</b>	<b>HACHIS VÉGÉTARIEN</b>	<b>ESCALOPE DE DINDE AU JUS</b>	<b>SAUCE CARBONARA</b>	<b>CALAMARS À L'ARMORICAINE</b>
<b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS</b>	<b>QUICHE AUX POIREAUX</b>	<b>BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE</b>	<b>FILET DE COLIN COCO CURRY</b>	<b>TAJINE DE LÉGUMES</b>
<b>PETITS POIS AU JUS</b>	<b>CAROTTE VICHY</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>	<b>MACARONI</b>	<b>SEMOULE</b>
<b>POMMES NOISETTES</b>	<b>PURÉE</b>	<b>RIZ</b>	<b>CHOU-FLEUR AU PAPRIKA</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</b>	<b>POIRE AU SIROP</b>	<b>ORANGE</b>	<b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>RIZ AU LAIT DU CHEF</b>	<b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FLAN NAPPÉ CAMEL</b>
<b>COMPOTE DE POMMES</b>	<b>SEMOULE AU LAIT MAISON</b>	<b>ILE FLOTTANTE</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 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Repas végétarien 				
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES  CREPE FROMAGE  RÂPÉ DE FENOUIL VINAIGRETTE À L'ORANGE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS  CHOU BLANC À LA POLONAISE  POIREAUX EN SALADE	FRISÉE AUX OIGNONS  POTAGE LÉGUMES  OEUFS DURS	BETTERAVES ET POMMES  POTAGE DE LÉGUMES  1/2 POMELOS	TABOULÉ  CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC  HOUMOUS
SAUTÉ DE PORC AU CURRY  BOULES DE BOEUF AUX POIVRONS	<b>CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE</b>  SAUTÉ DE VEAU MARENGO	PETIT SALÉ  ESCALOPE VIENNOISE	PASTA PRIMAVERA  SAUCE FROMAGÈRE	FILET DE LIEU SAUCE CHIEN  LASAGNES DE LÉGUMES
RIZ  POELÉE DE LÉGUMES	PURÉE DE POTIRON  FRITES	LENTILLES  CAROTTES PERSILLÉES	COQUILLETES  FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS	HARICOTS PLATS PERSILLÉS  POMMES BOULANGÈRES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIÉGEOIS CHOCOLAT  SALADE DE FRUITS  COMPOTE POMMES BANANES	COMPOTE DE FRUITS  CREME DESSERT PRALINÉ  FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON  POMME AU FOUR  CAKE BANANE CHOCOLAT DU CHEF	<b>YAOURT FERMIER LOCAL</b>  SALADE AGRUMES À LA GRENADINE  FRUIT DE SAISON	BANANE  SEMOULE A LA FLEUR D'ORANGER MAISON  CARPACCIO D'ANANAS



# 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 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Repas végétarien 				
<b>CAROTTES RAPÉES AU CITRON</b>	<b>SALADE DE BLÉ ARLEQUIN</b>	<b>PÂTÉ EN CROÛTE</b>	<b>SALADE VERTE COMPOSÉE</b>	<b>SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS</b>
<b>SALADE DE LENTILLES</b>	<b>SALADE D'ENDIVES</b>	<b>CHOU BLANC ÉMINCÉ</b>	<b>SARDINES ET TOAST</b>	<b>CHAMPIGNONS AU FROMAGE FRAIS</b>
<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>POIREAUX VINAIGRETTE</b>	<b>BETTERAVE EN PERSILLADE</b>	<b>POUSSE ÉPINARDS ET RADIS</b>	<b>OEUFS MIMOSA</b>
<b>FALAFELS</b>	<b>BOEUF BOURGUIGNON</b>	<b>EMINCÉ DE DINDE CURRY MADRAS</b>	<b>LONGE DE PORC ROTIE AU MIEL</b>	<b>BLANQUETTE DE COLIN</b>
<b>TARTE AUX POIREAUX</b>	<b>FILET DE COLIN À LA BORDELAISE MAISON</b>	<b>BLANQUETTE DE VEAU</b>	<b>PILONS DE POULET TEX MEX</b>	<b>QUICHE DE LÉGUMES</b>
<b>RIZ PILAFF</b>	<b>CAROTTES FONDANTES</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	<b>SEMOULE</b>
<b>BRUNOISE DE LÉGUMES</b>	<b>Frites</b>	<b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>	<b>PENNE RIGATE</b>	<b>EPINARDS À LA BÉCHAMEL</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>GATEAU MOELLEUX AUX POMMES DU CHEF</b>	<b>BANANE</b>	<b>FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON</b>	<b>POIRE AU CHOCOLAT</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>
<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</b>	<b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>SALADE DE FRUITS DU VERGER</b>	<b>FLAN NAPPE CAMEL</b>
<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>MARBRE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FAR BRETON MAISON</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</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 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
 Repas végétarien				
<b>SALADE DE TORSADES AU THON</b>	<b>ENDIVES EMMENTAL, HERBES FRAÎCHES</b>	<b>CHOU FLEUR VINAIGRETTE</b>	<b>PATÉ DE CAMPAGNE</b>	<b>CHOU CHINOIS EN SALADE</b>
<b>RILLETES DE PORC</b>	<b>BETTERAVES</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES AU CITRON</b>	<b>HARICOTS VERTS EN SALADE</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>
<b>RADIS ROSES CROQ'SEL</b>	<b>CHOU CHINOIS AU FROMAGE</b>	<b>SALADE CROUTONS JAMBON</b>	<b>OEUF DUR MIMOSA</b>	<b>SALADE DE BROCOLIS</b>
<b>SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA</b>	<b>GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE</b>	<b>ESCALOPE VIENNOISE</b>	<b>ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS</b>	<b>CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON</b>
<b>FILET DE LIEU SAUCE VIERGE</b>	<b>TARTE AUX PETITS LÉGUMES</b>	<b>STEAK HACHÉ SAUCE MILANAISE</b>	<b>ROTI DE PORC AU JUS</b>	<b>TORTILLAS AUX POMMES DE TERRE</b>
<b>DUO DE CHOUX PERSILLÉS</b>	-	<b>PETITS POIS CAROTTES</b>	<b>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</b>	<b>CAROTTES VICHY</b>
<b>BOULGOUR</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>	<b>PURÉE</b>	<b>HARICOTS PLATS</b>	<b>COQUILLETES</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>ORANGE</b>	<b>POMME AU FOUR</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT DU CHEF</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE POMMES PECHÉ</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>
<b>BANANE ROTIE AU CHOCOLAT</b>	<b>TIRAMISU</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE D'ABRICOTS</b>	<b>FRUIT 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 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
Repas végétarien 				
ENDIVES AUX NOIX	OEUF DUR MIMOSA	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE COLESLAW
FEUILLETE FROMAGE	1/2 POMELOS	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE QUINOA	SALADE AUX POUSES DE SOJA
SALADE DE BROCOLIS	BATAVIA AUX CROUTONS	MOUSSE DE FOIE	ENDIVES AU JAMBON	TABOULÉ
SAUCISSE DE TOULOUSE	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	ROTI DE PORC AU JUS D'AIL	TAJINE DE POULET	FILET DE COLIN SAUCE COCO CURRY
STEAK HACHÉ DE BOEUF POELÉ	PIZZA AUX CHAMPIGNONS	FILET DE LIEU SAUCE BÉARNAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	QUICHE AU FROMAGE
LENTILLES PAYSANNES	CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ A LA TOMATE	LÉGUMES FAÇON TAJINE	POMMES DE TERRE VAPEUR
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORTIS	FONDUE DE POIREAUX	SEMOULE	LÉGUMES DU POT AU FEU
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POMME	ORANGE	DONUTS	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	ABRICOT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER DU CHEF
FRUIT DE SAISON	TARTE POMME/RHUBARBE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	ANANAS RÔTI	FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS



# 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 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
Repas végétarien 				
CAROTTES RAPEES SALADE MEXICAINE PIZZA	TABOULÉ CHOUX FLEUR CROQ SEL SAUCE COCKTAIL CAROTTES RÂPÉES	BATAVIA AU FROMAGE OEUF MAYONNAISE SALADE HARICOTS VERTS ÉCHALOTE	PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS LAITUE ET CROUTONS CHAMPIGNONS GRECQUE	RADIS BEURRE POMELOS MAQUEREAUX AU VIN BLANC
QUICHE AUX LÉGUMES GALETTE FROMAGE ÉPINARD	BOURGUIGNON ESCALOPE VIENNOISE	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE RAVIOLIS AU BOEUF SAUCE TOMATE	<b>SAUTÉ DE POULET DU GERS SAUCE TANDOORI</b> STEAK HACHÉ DE VEAU SAVOYARD	BRANDA DE POISSON OMELETTE
BROCOLIS SAUTÉS BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FARFALES	RIZ PILAF PURÉE DE CAROTTE	SEMOULE ÉPINARDS À LA CRÈME	PURÉE POÉLÉE FORESTIÈRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FLAN NAPPÉ CARMEL FRUITS DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS	BANANE MOELLEUX AUX POMMES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	ANANAS ROTIE FRUITS DE SAISON FRUITS DE SAISON	ORANGE RIZ AU LAIT MAISON TARTE AU CITRON	TARTE À LA RHUBARBE DU CHEF COMPOTE DE FRUIT 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 18 avril	mardi 19 avril	mercredi 20 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
<b>Pâques</b>				 Repas végétarien
	<b>CRÊPE AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>AVOCAT AU THON</b>	<b>SALADE LOCALE COMPOSÉE</b>	<b>BETTERAVE VINAIGRETTE</b>
	<b>ASPERGES VINAIGRETTE</b>	<b>CÉLERI RAVE</b>	<b>ENDIVES JAMBON</b>	<b>OEUF MAYO</b>
	<b>TABOULÉ</b>	<b>RILLETTE</b>	<b>CHOU CHINOIS VINAIGRETTE</b>	<b>I/2 POMELOS</b>
	<b>CERVELAS AUBERNOIS</b>	<b>ESTOUFFADE BOEUF</b>	<b>CUISSE DE POULET ROTIE LOCAL</b>	<b>CHILI SIN CARNE</b>
	<b>WINGS DE POULET</b>	<b>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PAPRIKA</b>	<b>BLANQUETTE DE SAUMON</b>	<b>TARTE AUX LÉGUMES</b>
	<b>CHOU-FLEUR PERSILLÉ</b>	<b>BLÉ PILAFF</b>	<b>POMME DE TERRE ROTIE AU FOUR</b>	<b>(CRIZ , HARICOTS ROUGE, MAIS)</b>
	<b>MACARONIS</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON</b>	<b>CAROTTES FRAÎCHES RÔTIÉS</b>	<b>PIPERADE</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>ABRICOTS AU SIROP</b>	<b>POMME LOCALE</b>	<b>COMPOTE DE POMME BANANE</b>
	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>GATEAU AU YAOURT DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE POIRE</b>	<b>CREME PÂTISSIÈRE AUX MORCEAUX DE FRUITS</b>

