



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 				
SALADE DE LENTILLES	CELERI RÉMOULADE	SALADE D'AVOCAT AU SURIMI	SALADE VERTE MIMOSA	FEUILLETÉ AU FROMAGE
BETTERAVES VINAIGRETTE	VÉLOUTÉ DE LÉGUMES	SALADE DE MÂCHE ET BETTERAVES	SALADE STRASBOURGEOISE	ENDIVES AUX NOIX
RILLETES	OEUF MAYONNAISE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL	VELOUTÉ DUBARRY
STEAK HACHÉ DE VEAU ET KETCHUP	HACHIS VÉGÉTARIEN	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUCE CARBONARA	CALAMARS À L'ARMORICAINE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	QUICHE AUX POIREAUX	BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN COCO CURRY	TAJINE DE LÉGUMES
PETITS POIS AU JUS	CAROTTE VICHY	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONI	SEMOULE
POMMES NOISETTES	PURÉE	RIZ	CHOU-FLEUR AU PAPRIKA	LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POIRE AU SIROP	ORANGE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	RIZ AU LAIT DU CHEF	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CAMEL
COMPOTE DE POMMES	SEMOULE AU LAIT MAISON	ILE FLOTTANTE	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 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	CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE 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	YAOURT FERMIER LOCAL 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 				
CAROTTES RAPÉES AU CITRON	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN	PÂTÉ EN CROÛTE	SALADE VERTE COMPOSÉE	SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS
SALADE DE LENTILLES	SALADE D'ENDIVES	CHOU BLANC ÉMINCÉ	SARDINES ET TOAST	CHAMPIGNONS AU FROMAGE FRAIS
SALADE COMPOSÉE	POIREAUX VINAIGRETTE	BETTERAVE EN PERSILLADE	POUSSE ÉPINARDS ET RADIS	OEUFS MIMOSA
FALAFELS	BOEUF BOURGUIGNON	EMINCÉ DE DINDE CURRY MADRAS	LONGE DE PORC ROTIE AU MIEL	BLANQUETTE DE COLIN
TARTE AUX POIREAUX	FILET DE COLIN À LA BORDELAISE MAISON	BLANQUETTE DE VEAU	PILONS DE POULET TEX MEX	QUICHE DE LÉGUMES
RIZ PILAFF	CAROTTES FONDANTES	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE
BRUNOISE DE LÉGUMES	Frites	POMMES DE TERRE VAPEUR	PENNE RIGATE	EPINARDS À LA BÉCHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
GATEAU MOELLEUX AUX POMMES DU CHEF	BANANE	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	POIRE AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU VERGER	FLAN NAPPE CAMEL
FRUITS DE SAISON	MARBRE AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FAR BRETON MAISON	COMPOTE DE FRUITS



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				
SALADE DE TORSADES AU THON	ENDIVES EMMENTAL, HERBES FRAÎCHES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PATÉ DE CAMPAGNE	CHOU CHINOIS EN SALADE
RILLETES DE PORC	BETTERAVES	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE COMPOSÉE
RADIS ROSES CROQ'SEL	CHOU CHINOIS AU FROMAGE	SALADE CROUTONS JAMBON	OEUF DUR MIMOSA	SALADE DE BROCOLIS
SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	ESCALOPE VIENNOISE	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	TARTE AUX PETITS LÉGUMES	STEAK HACHÉ SAUCE MILANAISE	ROTI DE PORC AU JUS	TORTILLAS AUX POMMES DE TERRE
DUO DE CHOUX PERSILLÉS	-	PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	CAROTTES VICHY
BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE	HARICOTS PLATS	COQUILLETES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT AROMATISÉ	ORANGE	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT DU CHEF
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES PECHÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME BRÛLÉE	COMPOTE DE FRUITS
BANANE ROTIE AU CHOCOLAT	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON	COMPOTE D'ABRICOTS	FRUIT 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 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 POUSSÉS 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	SAUTÉ DE POULET DU GERS SAUCE TANDOORI 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
Pâques				 Repas végétarien
	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	AVOCAT AU THON	SALADE LOCALE COMPOSÉE	BETTERAVE VINAIGRETTE
	ASPERGES VINAIGRETTE	CÉLERI RAVE	ENDIVES JAMBON	OEUF MAYO
	TABOULÉ	RILLETTE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	I/2 POMELOS
	CERVELAS AUBERNOIS	ESTOUFFADE BOEUF	CUISSE DE POULET ROTIE LOCAL	CHILI SIN CARNE
	WINGS DE POULET	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PAPRIKA	BLANQUETTE DE SAUMON	TARTE AUX LÉGUMES
	CHOU-FLEUR PERSILLÉ	BLÉ PILAFF	POMME DE TERRE ROTIE AU FOUR	(CRIZ , HARICOTS ROUGE, MAIS)
	MACARONIS	POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	CAROTTES FRAÎCHES RÔTIÉS	PIPERADE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ABRICOTS AU SIROP	POMME LOCALE	COMPOTE DE POMME BANANE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE	CREME PÂTISSIÈRE AUX MORCEAUX DE FRUITS

