

# 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 mars	mardi 08 mars	mercredi 09 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Repas végétarien 				
<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	<b>CELERI RÉMOULADE</b>	<b>SALADE D'AVOCAT AU SURIMI</b>	<b>SALADE VERTE MIMOSA</b>	<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</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>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>YAOURT</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>
<b>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</b>	<b>POIRE AU SIROP</b>	<b>ORANGE</b>	<b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

# 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 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Repas végétarien 				
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	FRISÉE AUX OIGNONS	BETTERAVES ET POMMES	TABOULÉ
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	<b>CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE</b>	PETIT SALÉ	PASTA PRIMAVERA	FILET DE LIEU SAUCE CHIEN
RIZ	PURÉE DE POTIRON	LENTILLES	COQUILLETES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS
POELÉE DE LÉGUMES	Frites	CAROTTES PERSILLÉES	FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ
LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT FERMIER LOCAL</b>	BANANE



# 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 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>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>DUO DE CHOIX 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>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>YAOURT AROMATISE</b>	<b>FROMAGE</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>

# 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 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
	Repas végétarien 			
<b>ENDIVES AUX NOIX</b>	<b>OEUF DUR MIMOSA</b>	<b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>	<b>SALADE COLESLAW</b>
<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>	<b>TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS</b>	<b>ROTI DE PORC AU JUS D'AIL</b>	<b>TAJINE DE POULET</b>	<b>FILET DE COLIN SAUCE COCO CURRY</b>
<b>LENTILLES PAYSANES</b>	<b>CAROTTES PERSILLÉES</b>	<b>BLÉ A LA TOMATE</b>	<b>LÉGUMES FAÇON TAJINE</b>	<b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>
<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	<b>TORTIS</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>LÉGUMES DU POT AU FEU</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>
<b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>ORANGE</b>	<b>DONUTS</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

# 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 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
 Repas végétarien				
<b>CAROTTES RAPEES</b>	<b>TABOULÉ</b>	<b>BATAVIA AU FROMAGE</b>	<b>PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS</b>	<b>RADIS BEURRE</b>
<b>QUICHE AUX LÉGUMES</b>	<b>BOURGUIGNON</b>	<b>ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE</b>	<b>SAUTÉ DE POULET DU GERS SAUCE TANDOORI</b>	<b>BRANDADE DE POISSON</b>
<b>BROCOLIS SAUTÉS</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>	<b>RIZ PILAF</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>PURÉE</b>
<b>BOULGOUR</b>	<b>FARFALES</b>	<b>PURÉE DE CAROTTE</b>	<b>ÉPINARDS À LA CRÈME</b>	<b>POÉLÉE FORESTIÈRE</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>
<b>FLAN NAPPÉ CARMEL</b>	<b>BANANE</b>	<b>ANANAS ROTIE</b>	<b>ORANGE</b>	<b>TARTE À LA RHUBARBE DU CHEF</b>



# 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 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>CERVELAS AUBERNOIS</b>	<b>ESTOUFFADE BOEUF</b>	<b>CUISSE DE POULET ROTIE LOCAL</b>	<b>CHILI SIN CARNE</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>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>FROMAGE</b>
	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>ABRICOTS AU SIROP</b>		<b>COMPOTE DE POMME BANANE</b>

