

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 			
BETTERAVES VINAIGRETTE	CELERI RÉMOULADE	SALADE D'AVOCAT AU SURIMI	SALADE VERTE MIMOSA	FEUILLETÉ AU FROMAGE
STEAK HACHÉ DE VEAU ET KETCHUP	HACHIS VÉGÉTARIEN	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUCE CARBONARA	CALAMARS À L'ARMORICAINE
PETITS POIS AU JUS	CAROTTE VICHY	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONI	SEMOULE
POMMES NOISETTES	PURÉE	RIZ	CHOU-FLEUR AU PAPRIKA	LÉGUMES COUSCOUS
YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POIRE AU SIROP	ORANGE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

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	CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE	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	YAOURT FERMIER LOCAL	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 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
FALAFELS	BOEUF BOURGUIGNON	EMINCÉ DE DINDE CURRY MADRAS	LONGE DE PORC ROTIE AU MIEL	BLANQUETTE DE COLIN
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
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	PETIT SUISSE
GATEAU MOELLEUX AUX POMMES DU CHEF	BANANE	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	POIRE AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON



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			
SALADE DE TORSADES AU THON	ENDIVES EMMENTAL, HERBES FRÂÎCHES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PATÉ DE CAMPAGNE	CHOU CHINOIS EN SALADE
SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	ESCALOPE VIENNOISE	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
DUO DE CHOIX PERSILLÉS	-	PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	CAROTTES VICHY
BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE	HARICOTS PLATS	COQUILLETES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE
YAOURT AROMATISÉ	ORANGE	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT DU CHEF

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 			
ENDIVES AUX NOIX	OEUF DUR MIMOSA	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE COLESLAW
SAUCISSE DE TOULOUSE	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	ROTI DE PORC AU JUS D'AIL	TAJINE DE POULET	FILET DE COLIN SAUCE COCO CURRY
LENTILLES PAYSANES	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
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMME	ORANGE	DONUTS	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON



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				
CAROTTES RAPEES	TABOULÉ	BATAVIA AU FROMAGE	PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	RADIS BEURRE
QUICHE AUX LÉGUMES	BOURGUIGNON	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE POULET DU GERS SAUCE TANDOORI	BRANDADE DE POISSON
BROCOLIS SAUTÉS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ PILAF	SEMOULE	PURÉE
BOULGOUR	FARFALES	PURÉE DE CAROTTE	ÉPINARDS À LA CRÈME	POÉLÉE FORESTIÈRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC
FLAN NAPPÉ CARMEL	BANANE	ANANAS ROTIE	ORANGE	TARTE À LA RHUBARBE DU CHEF



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
Pâques				 Repas végétarien
	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	AVOCAT AU THON	SALADE LOCALE COMPOSÉE	BETTERAVE VINAIGRETTE
	CERVELAS AUBERNOIS	ESTOUFFADE BOEUF	CUISSE DE POULET ROTIE LOCAL	CHILI SIN CARNE
	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
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE	FROMAGE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ABRICOTS AU SIROP		COMPOTE DE POMME BANANE

