

# ECOLE PRIMAIRE 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
FROMAGE	YAOURT NATURE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POIRE AU SIROP	ORANGE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

# ECOLE PRIMAIRE 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 AROMATISE
LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BANANE

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

# ECOLE PRIMAIRE 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>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>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>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>PETIT SUISSE</b>	<b>FROMAGE</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>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

# ECOLE PRIMAIRE 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 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>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>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

# ECOLE PRIMAIRE 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 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
FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMME	ORANGE	DONUTS	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

# ECOLE PRIMAIRE 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	<b>SAUTÉ DE POULET DU GERS SAUCE TANDOORI</b>	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 CARAMEL	BANANE	ANANAS ROTIE	ORANGE	TARTE À LA RHUBARBE DU CHEF

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

# ECOLE PRIMAIRE 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>YAOURT NATURE</b>	<b>FROMAGE</b>
	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>ABRICOTS AU SIROP</b>	<b>POMME LOCALE</b>	<b>COMPOTE DE POMME BANANE</b>

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT