

COLLEGE LES URSULINES

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Animation Star : Amérique du sud

PIZZA ASPERGES VINAIGRETTE BETTERAVES A LA FETA	CHAMPIGNON A LA GRECQUE SALADE COMPOSÉE SALADE DE PÂTES OEUF ET MAÏS	CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE VERTE AU SURIMI CHOU ROUGE AUX POMMES		SALADE À L'AVOCAT
FILET COLIN SAUCE ESTRAGON CORDON BLEU	OMELETTE AUX HERBES TARTE À L'OIGNON	FILET DE DINDE EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS		FILET MEUNIER ET CITRON
HARICOTS VERTS PERSILLÉS TORTIS	POMMES RISSOLÉES COURGETTES SAUTÉES	EPINARDS AUX OIGNONS BLÉ		PETITS POIS À L'ÉTUVÉ PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
PECHE FAÇON MELBA MULTI TARTE FLAN DE PISTACHE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS CHOCOLAT CHAUSSON AUX POMMES

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE LES URSULINES

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
SALADE DE BLÉ JAMBON FROMAGE	BETTERAVES AUX ÉCHALOTES	PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	TOMATE FETA VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA CRÈME
CAROTTES RÉMOULADE À L'ORANGE	SALADE DE PÂTES AU THON	RADIS BEURRE	OEUF DUR MIMOSA	POIREAUX VINAIGRETTE
SALADE DE COEURS DE PALMIERS	CONCOMBRE À LA MENTHE	CHOUX FLEURS MIMOSA	SALADE VERTE	TORTILLA
EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	ROTI DE PORC LAQUÉ AU MIEL	TAJINE DE VOLAILLE AUX OLIVES	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC	CALAMARS
NUGGETS DE POULET	BOULETTES D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO	GNOCCHIS À L'ITALIENNE	DHAL DE LENTILLES
FRITES	HARICOTS PLATS À LA TOMATE	POELÉE DE LÉGUMES DE SAISON	GRATIN DE COURGETTES	RIZ À LA TOMATE
CAROTTES VICHY	POMMES BOULANGÈRES	SEMOULE	NOUILLES	PETITS POIS À LA PROVENÇALE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES FRAISES	TARTE AUX FRUITS DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
COMPOTE	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS
FONDANT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	POIRE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE LES URSULINES

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
SALADE VERTE ET CROUTONS FRIAND À LA VIANDE SALADE HARICOTS VERTS AU FROMAGE	SALADE POMME DE TERRE TOMATE MAIS OLIVES CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC SALADE VERTE MIMOSA	SALADE GRECQUE MACÉDOINE MAYONNAISE OEUFS MIMOSA	FERIE	PONT
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE HACHIS PARMENTIER	CHILI SIN CARNE PANÉ ÉPINARD FROMAGE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES		
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE POMME DE TERRE	RIZ CAROTTES PERSILLÉES	COQUILLETES CHOUX FLEURS AU PAPRIKA		
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON ANANAS À LA GRENADINE	POIRE AU CHOCOLAT PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON	BANANE ABRICOTS AU SIROP SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT		

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE LES URSULINES

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
TRANCHE DE MELON QUICHE AU FROMAGE TRANCHE DE PASTÈQUE	FRIAND AU FROMAGE TABOULÉ À LA MENTHE TOMATE SURPRISE	SALADE COMPOSÉE BROCOLIS AUX ÉPICES SALADE DE PÂTE	OEUF MIMOSA CÉLERI RÉMOULADE MACÉDOINE DE LÉGUMES	COEUR D'ARTICHAUT TRANCHE DE MELON
SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES ESCALOPE DE PORC SAUCE MIEL	SAUCISSE DE TOULOUSE QUICHE AU THON	RISOLETTE DE VEAU MARENGO MARMITE DU PÊCHEUR	COUSCOUS VÉGÉTARIEN CREPE AU FROMAGE	ROUGAIL DE POISSON BOULETTES VÉGÉTARIENNES
MACARONIS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TOMATE À LA PROVENÇALE LENTILLES CUISINÉES	PURÉE DE POMMES DE TERRE COURGETTES SAUTÉES	LÉGUMES COUSCOUS SEMOULE	FRITES GRATIN DE CHOUX-FLEURS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	GLACE FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS	TIRAMISU DU CHEF  COMPOTE DE POMMES FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC CRUMBLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON CROUSTADE AUX POMMES FLAN À LA VANILLE

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE LES URSULINES

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
FERIE	MOUSSE DE FOIE SALADE DE TOMATE ET CONCOMBRE AU BASILIC SALADE D'ARTICHAUTS	ASPERGES MIMOSA SALADE VERTE AU THON SALADE D'AVOCAT	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON ROSETTE CORNICHONS OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	TRANCHE DE MELON CAVIAR AUBERGINES CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC AU CURRY
	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE FILET DE LIEU COCO CURRY	PILONS DE POULET AUX HERBES SAUCE BOLOGNAISE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE SAUTÉ DE BOEUF À L'ESPAGNOLE	LASAGNES VÉGÉTARIENNES QUICHE AUX POIVRONS
	POMMES NOISETTES TOMATES PROVENÇALES	POÊLÉE DE LÉGUMES SPAGHETTI	CAROTTES VICHY FLAGEOLETS	EPINARDS BÉCHAMEL -
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	ORANGE PÊCHE CRÈME ANGLAISE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON ILE FLOTTANTE AUX SPÉCULOOS POIRE BOURDALOUE	PUDDING AU CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP FRUIT DE SAISON

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE LES URSULINES

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS	BETTERAVES ROUGES	SALADE TOMATES CIBOULETTE	TARTE AUX LÉGUMES	TRANCHE DE PASTÈQUE
RADIS BEURRE	SALADE DE COEUR DE PALMIER	POMELOS AU MIEL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE VERTE À L'OEUF ET FROMAGE
ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE TEX MEX	SAUCISSON À L'AIL	RADIS CROQ'SEL	SALADE MAÏS POIVRONS OLIVES
GRATIN COURGETTES POMMES DE TERRE FROMAGER	CHIPOLATAS	BOEUF À LA PROVENCALE	ROTI DE PORC AU JUS	FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON
TARTE À LA TOMATE	CUISSE DE POULET ROTIE	ESCALOPE DE DINDE POELÉE	FILET DE COLIN SAUCE BALINAISE	
POÊLÉE DE COURGETTES	FLAGEOLETS	BLÉ	EPINARDS BÉCHAMEL	RIZ
POMMES VAPEUR	DUO DE HARICOTS VERTS BEURRE	GRATIN D'AUBERGINE	GRATIN DE MACARONIS	RATATOUILLE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	GLACE VANILLE/FRAISE	ANANAS RÔTI	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ
POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT CAMEL	FRUIT DE SAISON
LIÉGEOIS VANILLE CAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME	PANNA COTTA A LA MANGUE

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE LES URSULINES

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TRANCHE DE PASTÈQUE	CONCOMBRE TZATZIKI	CAKE AUX OLIVES	SALADE PIÉMONTAISE
COEUR D'ARTICHAUT	COLESLAW	OEUF DUR AU THON	CHOU-FLEUR À LA GRECQUE	CONCOMBRE CRÈME FRAICHE
QUICHE AU CHÈVRE	BETTERAVES ROUGES	SALADE AUX NOIX	SALATE POMME ORANGE	TARTE AUX POIREAUX
SAUCISSE DE TOULOUSE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	RÔTI DE PORC AU JUS	CUISSE DE POULET ROTIE	BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE
BROCHETTE DE POISSON PANÉ	TOMATE FARCIE AUX LÉGUMES	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	CORDON BLEU	TORTELLINI AU FROMAGE
POMMES NOISETTES	COQUILLETTE	BLÉ	LÉGUMES BASQUAISES	FLEURETTE DE BROCOLIS
LÉGUMES SAUTÉS	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE	RIZ	LENTILLES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF 	POIRE AU SIROP	GLACE	FRUIT DE SAISON
RIZ AU LAIT	BEIGNET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP
CHOU A LA CRÈME	MOUSSE COCO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE LES URSULINES

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
<p>TRANCHE DE MELON</p> <p>COLESLAW</p> <p>LÉGUMES CROQUANTS SAUCE FROMAGE BLANC</p>	<p>BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>GASPACHO</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE</p>	<p>ROSETTE CORNICHONS</p> <p>SAUCISSON À L'AIL</p> <p>PATÉ DE CAMPAGNE</p>	<p>TABOULÉ À LA MENTHE</p> <p>SALADE DE QUINOA</p> <p>SALADE DE POMME DE TERRE MAIS TOMATE</p>	<p>PÊCHE AU THON</p> <p>SALADE COMPOSÉE</p> <p>TOMATES ET CONCOMBRES</p>
<p>ROTI DE PORC AU JUS</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FAÇON TAJINE</p>	<p>TORTELLINI FROMAGE</p> <p>PANÉ FROMAGER</p>	<p>MOUSSAKA</p> <p>MOULES MARINIÈRE</p>	<p>EMINCÉ DE DINDE ESTRAGON</p> <p>OMELETTE AUX HERBES</p>	<p>BLANQUETTE DE SAUMON</p> <p>OEUFS DUR SCE TOMATE</p>
<p>POLENTA CRÉMEUSE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p>	<p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>COQUILLETES</p>	<p>FRITES</p> <p>TOMATES À LA PROVENÇALE</p>	<p>RATATOUILLE</p> <p>RIZ</p>	<p>PURÉE DE POMME DE TERRE</p> <p>COURGETTES SAUTÉES</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>COMPOTE DE FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE FRUITS</p> <p>COMPOTE DE POIRES</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>POIRE AU CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>GLACE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>GATEAU SEMOULE CAMEL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE LES URSULINES

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
TRANCHE DE PASTÈQUE SALADE COMPOSÉE LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS	CONCOMBRE TZATZIKI CÉLERI RÉMOULADE SALADE AUX NOIX	SALADE TOMATES CIBOULETTE SALADE COMPOSÉE RATATOUILLE FROIDE	TARTE AUX LÉGUMES PIZZA DU CHEF QUICHE AU FROMAGE	
PAELLA DE LA MER BOULETTE DE PORC AIGRE DOUCE	GRATIN DE GNOCCHIS À LA PROVENÇALE POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES TARTE AU THON ET À LA TOMATE	ROTI DE PORC AU JUS FILET DE COLIN SAUCE BALINAISE	
AUBERGINES RIZ JAUNE	GNOCCHIS HARICOTS VERTS	LÉGUMES PIPERADE -	EPINARDS BÉCHAMEL GRATIN DE MACARONIS	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
PECHE CLAFOUTIS LIÉGEOIS CHOCOLAT	ABRICOTS RÔTI TARTE AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	BROWNIE FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT CARAMEL COMPOTE POMME	

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

