



ECOLE PRIMAIRE LES URSULINES

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX

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

MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
			TOMATES VINAIGRETTE	TRANCHE DE PASTÈQUE
			STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE CITRON
			MACARONIS	RIZ
			HARICOTS VERTS	RATATOUILLE
			FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
			COMPOTE DE POMME FRAMBOISE	CRÈME AU CHOCOLAT



ECOLE PRIMAIRE LES URSULINES



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



lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
TRANCHE DE MELON	CRÊPE AU FROMAGE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	MACÉDOINE MAYONNAISE
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS	RÔTI DE PORC AU JUS	FALAFELS SAUCE TOMATE	POISSON PANÉ ET CITRON
SEMOULE	BROCOLIS AUX AMANDES	FRITES	PETITS POIS À LA PROVENÇALE	LENTILLES PAYSANNES
COURGETTES SAUTÉES	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	RATATOUILLE	RIZ PILAFF	CAROTTES PERSILLÉES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
LIEGEOIS CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	RAISIN	COMPOTE POMME PÊCHE	PRUNES



ECOLE PRIMAIRE LES URSULINES



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



lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULÉ	ROSETTE DE LYON CORNICHON	PASTEQUE	CAROTTES DES LANDES RAPÉES AU CITRON
CRÊPE JAMBON FROMAGE	GNOCCHI SAUCE 3 FROMAGES	HAUT DE CUISSE DE POULET DU ROTIE	CORDON BLEU	PECHE DU JOUR SAUCE VIERGE
POMME VAPEUR POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	COURGETTES PERSILLÉES	AUBERGINES ROTIES BOULGOUR	SPAGHETTIS HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ PILAFF PETITS POIS CAROTTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
TARTE AUX POMMES	RAISIN	YAOURT AUX FRUITS	POIRE AU CHOCOLAT	PRUNES



ECOLE PRIMAIRE LES URSULINES

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

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

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

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

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS** Des producteurs aux chefs



lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

CAROTTES DES LANDES RAPEES VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE	LEGUMES A CROQUER	SALADE HARICOTS VERTS	TOMATE ECHALOTE
SAUTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	CHILI SIN CARNE	ROUGAIL SAUCISSE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA 
SEMOULE	HARICOTS PLATS	RIZ	PIPERADE	BLÉ
POEELE DE LEGUMES FRAIS	FRITES	CAROTTES PERSILLEES	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	BROCOLIS SAUTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
POMME AU FOUR	BANANE	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	PRESSÉ DE POMMES CARAMÉLISÉES



ECOLE PRIMAIRE LES URSULINES



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



lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
SALADE DE QUINOA	COLESLAW	SALADE DU CHEF	PIZZA	SALADE VERTE TOMATE MAÏS
BOUCHÉES VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE	COTE DE PORC CHARCUTIERE	EMINCÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	FRICASSÉE DE POULET AU FONDANT DE MENTHE DU CHEF CHRISTIAN	POISSON BORDELAISE
COURGETTES SAUTEES	FRITES	TORTI	BUTTERNUT ROTI	BLÉ
POMME VAPEUR	FONDUE DE POIREAUX	JARDINIÈRE DE LEGUMES	RIZ	EPINARDS À LA CREME
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE	BANANE AU CHOCOLAT	KAKI	TARTE AU CITRON



ECOLE PRIMAIRE LES URSULINES

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

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

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

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

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

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE DE POIS CHICHE	CÉLÉRI RÉMOULADE	CROISSILLON AU FROMAGE	SALADE DÈS DE FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE 	PANE FROMAGER	BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	FILET DE COLIN MSC GRILLÉ 
LENTILLES	COURGETTES BECHAMEL	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	PETITS POIS	POMMES DE TERRE
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE	RIZ PILAFF	GRATIN DE CHOU-FLEUR	BOULGOUR FAÇON PILAF	POELÉE DE LÉGUMES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
YAOURT YEO	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	BANANE	ECLAIR CHOCOLAT



ECOLE PRIMAIRE LES URSULINES



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



lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
SALADE DE RIZ AUX LÉGUMES	MORTADELLE	CONCOMBRE AU CURRY	CAROTTES AUX OLIVES	RILLETTE DE PORC CONDIMENT
NUGGETS VÉGÉTALES	COLOMBO DE PORC	STEAK HACHÉ ÉCHALOTE	CUISSE DE POULET TANDOORI	FEUILLETÉ DE POISSON
PETITS POIS	SEMOULE	COQUILLETES	CHOUX DE BRUXELLES	POMMES SAUTÉES
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	BROCOLIS À LA CRÈME	CAROTTES PERSILLÉES	RIZ	HARICOTS VERTS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON