

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 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
TABOULÉ À LA MENTHE	POTAGE DE LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	
OEUF MIMOSA	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	CAROTTES AUX JUS D'AGRUMES	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	
CRÊPE AU FROMAGE	EFFILOCHÉ D'ENDIVES VINAIGRETTE	SALADE D'AGRUMES	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	
WOK DE POULET	SAUCE FROMAGÈRE	SAUTÉ DE BOEUF AU JUS	LASAGNES BOLOGNAISES	
BEIGNET DE POISSON	OMELETTE AUX FINES HERBES	CHIPOLATA	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON 	
CAROTTES BRAISEES	PENNE	POTIRON À LA CRÈME	BROCOLIS EN GRATIN	
RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS	SEMOULE	POMME DE TERRE À LA BOULANGERE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF 	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF 	BANANE	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	POIRE FAÇON MELBA	CREME DESSERT VANILLE	
COMPOTE POMME ET COING DU CHEF 	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF 	CREME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT LOCAL 	

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 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
DUO DE SAUCISSON	CAROTTES DES LANDES RAPEES AU CITRON	POIREAUX VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE COQUILLETES
COLESLAW	RILLETES DE SARDINE SUR TOAST	RADIS ROSE	SALADE MEXICAINE	SALADE D'HARICOTS VERTS ÉCHALOTE
SALADE VERTE FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE	CHOU-ROUGE BALSAMIQUE	QUICHE AUX LÉGUMES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
SAUCISSE DE TOULOUSE	PILON DE POULET MARINÉ	BOEUF BOURGUIGNON	STEAK FROMAGER	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANTEH 
OMELETTE AU FROMAGE	PALETTE DE PORC À LA PROVENÇALE	MERLU SAUCE CITRON	TARTE FEUILLETÉE AUX COURGES RÔTIES MIEL ET CHÈVRE	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE
TORTIS	FRITES	BLÉ PILAF	RIZ CREOLE	PANAIS RÔTI AU MIEL
EMBEURRÉE DE CHOU	PETITS POIS	POEELE DE LÉGUMES	EPINARDS À LA CRÈME	PURÉE DE POMME DE TERRE DU CHEF
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	POIRE AU CHOCOLAT	GATEAU AU YAOURT DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
GAUFRE AU SUCRE GLACE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME DU CHEF 
SALADE DE FRUITS DU CHEF 	FLAN VANILLE DU CHEF 	COCKTAIL DE FRUITS	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE

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 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	QUICHE AUX POIREAUX DU CHEF
SALADE STRASBOURGEOISE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET TOAST	HOUMOUS DU CHEF	POTAGE AUX LÉGUMES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
TARTE CHEVRE TOMATE DU CHEF	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	ENDIVES AUX NOIX	OEUFS MIMOSA	SALADE D'HARICOTS BEURRE
JAMBALAYA AUX LÉGUMES HARICOTS ROUGES ET LÉGUMES	CARBONARA DE LARDONS	ROTI DE DINDE AU JUS	HAUT DE CUISSE DE POULET THAI	FILET DE LIEU MSC SAUCE BEURRE BLANC 
TARTE AUX LÉGUMES D'AUTOMNE	CARBONARA DE POISSON MSC 	COLIN A LA PROVENCALE	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE	MERGUEZ
RIZ ICRÉOLE	BROCOLIS AUX OIGNONS	FENOUIL BRAISEES	POMME DE TERRE RISSOLÉE	PETITS POIS CAROTTES
CAROTTES BRAISÉES	TORTIS	HARICOTS BLANC A LA TOMATE	CHOU FLEUR	SEMOULE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
SEMOULE AU LAIT	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	FRUITS DE SAISON
ORANGE	COMPOTE FRAÎCHE DE POMMES	FLAN PATISSIER À LA NOIX DE COCO	YAOURT AROMATISÉ	PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES
LIÉGEOIS VANILLE	FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AU MIEL	FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF 

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

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 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
SALADE PIÉMONTAISE	SALADE VERTE	TABOULÉ	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	POTAGE AUX LÉGUMES
CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE POIS CHICHE A L'ORIENTALE	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI
BETTERAVE VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE MEXICAINE	CHOU BLANC AU CURRY	ENDIVES À LA MIMOLETTE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE AUX HERBES	DHAL DE LENTILLES	PILONS DE POULET TEX MEX	SAUTÉ DE BOEUF À L'ORIENTALE	CALAMARS À LA ROMAINE
RÔTI DE PORC AU JUS	VOL AU VENT VÉGÉTARIEN	POISSON MEUNIÈRE	ESCALOPE VIENNOISE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
BUTTERNUT RÔTI	RIZ CRÉOLE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAROTTES AU CUMIN	TORTIS
POMME DE TERRE AU FOUR	BROCOLIS GRATINÉS	POMMES RISSOLÉES	SEMOULE	ÉPINARDS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE AU COULIS DE POIRES ET CARAMEL AUX AGRUMES	MOUSSE CITRON	ECLAIR CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
FLAN VANILLE DU CHEF 	ROULÉ À LA CONFITURE	GATEAU À LA CANNELLE DU CHEF 	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE POIRES DU CHEF 
YAOURT LOCAL 	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	ANANAS AU SIROP	ORANGE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS




MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE LES URSULINES

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



lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES	LAITUE VINAIGRETTE AUX CROUTONS	BETTERAVES RÂPÉES VINAIGRETTE	TABOULÉ	FEUILLETÉ FROMAGE
MÂCHES AUX DÉS DE POIRES	SALADE DE BLÉ ET POIVRONS	SALADE DE POUSSE D'ÉPINARDS OIGNONS FRITS	SALADE D'AGRUMES	CHOUX BLANC SAUCE SOJA ET SÉSAME
SALADE DE POMME DE TERRE OIGNONS ROUGES	SAUCISSON À L'AIL CORNICHONS	COLESLAW	SALADE DE MAIS	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS
ESCLOPE DE DINDE SAUCE SUPRÊME	ROUGAIL DE SAUCISSE	POTATOES BURGER	PANINI VÉGÉTARIEN	FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON 
COLOMBO DE PORC	BEIGNET DE POISSON	FILET DE LIEU GRATINÉ	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNES	PILONS DE POULET À LA CREME DE CIBOULETTE
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	RIZ	POMMES FAÇON SARLADAISE	SALADE VERTE	SEMOULE
CAROTTES AU PERSIL PLAT	HARICOTS VERTS	POELÉE DE LEGUMES DE SAISON	PENNE	POÉLÉE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUITS DE SAISONS	YAOURT AROMATISÉ	BANANE CHOCO	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS ROUGES	FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF 
FROMAGE BLANC STRACIATELLA	SALADE DE FRUITS DU CHEF 	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME ET BANANE	FLAN CHOCOLAT


MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



COLLEGE LES URSULINES

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



lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
<i>Menu de Noël</i>				
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX ÉPICES	SALADE VERTE FROMAGERE	POTAGE AUX LÉGUMES	SALADE D'AVOCAT AUX CLEMENTINES	MENU ECORESPONSABLE
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALAMI CORNICHONS	DUO DE CHOUX	MOUSSE DE FOIE SUR PAIN D'ÉPICE	
CRÈPE JAMBON FROMAGE	SALADE DE POMME DE TERRE	CÉLERI REMOULADE	DUO DE RILLETES DE SAUMON	
STEAK FROMAGÉ	COUSCOUS AU POULET AUX LÉGUMES D'HIVER	CORDON BLEU DE DINDE	AIGUILLETES DE POULET AU MARRON ÉPICES	
OMELETTE AUX FINES HERBES	SAUTÉ DE PORC SAUCE CURRY	VOL AU VENT VÉGÉTARIEN	TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ AU ZESTE DE CITRON VERT ET PARMESAN	
COQUILLETTE	LÉGUMES COUSCOUS	BLÉ AU BEURRE	POÉLÉE D'HIVER AUX ÉPICES DE NOEL	
CÉLERI RÔTI	SEMOULE	GRATIN DE POTIRON	POMMES FAÇON SARLADAISE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	POIRE AU SIROP	BUCHE DE NOEL	
PANNA COTTA CARAMEL	FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	SALADE D'AGRUMES ET CRUMBLE DE SPECULOOS	
POIRE RÔTIE AU SPECULOOS	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	BANANE CUITE AUX ÉPICES		

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

