



ECOLE MATERNELLE 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	
WOK DE POULET	SAUCE FROMAGÈRE	SAUTÉ DE BOEUF AU JUS	LASAGNES BOLOGNAISES	
CAROTTES BRAISEES	PENNE	POTIRON À LA CRÈME	BROCOLIS EN GRATIN	
RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS	SEMOULE	POMME DE TERRE À LA BOULANGERE	
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	 CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF 	BANANE	

ECOLE MATERNELLE LES URSULINES

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



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
SAUCISSE DE TOULOUSE	PILON DE POULET MARINÉ	BOEUF BOURGUIGNON	STEAK FROMAGER	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANTEH 
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
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	POIRE AU CHOCOLAT	GATEAU AU YAOURT DU CHEF 	FRUIT DE SAISON





ECOLE MATERNELLE 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
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 
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
SEMOULE AU LAIT	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	FRUITS DE SAISON

ECOLE MATERNELLE LES URSULINES

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




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
ESCALOPE DE DINDE SAUCE AUX HERBES	DHAL DE LENTILLES	PILONS DE POULET TEX MEX	SAUTÉ DE BOEUF À L'ORIENTALE	CALAMARS À LA ROMAINE
BUTTERNUT RÔTI	RIZ CRÉOLE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAROTTES AU CUMIN	TORTIS
POMME DE TERRE AU FOUR	BROCOLIS GRATINÉS	POMMES RISSOLÉES	SEMOULE	ÉPINARDS
FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE AU COULIS DE POIRES ET CARAMEL AUX AGRUMES	MOUSSE CITRON	ECLAIR CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON



ECOLE MATERNELLE 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
ESCLOPE DE DINDE SAUCE SUPRÊME	ROUGAIL DE SAUCISSE	POTATOES BURGER	PANINI VÉGÉTARIEN	FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON 
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
FRUITS DE SAISONS	YAOURT AROMATISÉ	BANANE CHOCO	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON



Bon Appétit

ECOLE MATERNELLE 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
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX ÉPICES	SALADE VERTE FROMAGERE	POTAGE AUX LÉGUMES	SALADE D'AVOCAT AUX CLEMENTINES	MENU ECORESponsable
STEAK FROMAGÉ	COUSCOUS AU POULET AUX LÉGUMES D'HIVER	CORDON BLEU DE DINDE	AIGUILLETES DE POULET AU MARRON ÉPICES	
COQUILLETTE	LÉGUMES COUSCOUS	BLÉ AU BEURRE	POÉLÉE D'HIVER AUX ÉPICES DE NOEL	
CÉLERI RÔTI	SEMOULE	GRATIN DE POTIRON	POMMES FAÇON SARLADAISE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	POIRE AU SIROP	BUCHE DE NOEL	



ECOLE MATERNELLE LES URSULINES

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



lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	mercredi 21 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
SALADE CHINOISE	SALADE DE MAIS	CELERI REMOULADE	REPAS DE NOEL	POTAGE DE LÉGUMES
SAUCE CARBONNARA	TARTE AU FROMAGE	BOURGUIGNON DE BOEUF		DOS DE COLIN AU JUS
COQUILLETES BIO 	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO 		RIZ
POTÉE DE LÉGUMES	BLÉ NACRÉ	CAROTTES PERSILLÉES		BROCOLIS
COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		DESSERTS VARIÉS





ECOLE MATERNELLE 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 26 décembre	mardi 27 décembre	mercredi 28 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre