

SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Vegetarien	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> Melon , Vinaigrette Betteraves BIO Œuf dur mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Tarte au fromage 			<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz aux asperges et œuf dur , Vinaigrette Avocat , Vinaigrette Salade de brocoli feta
<ul style="list-style-type: none"> Bolognaise au boeuf de l'Aveyron Filet de colin MSC , Sauce à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> Tortilla de pommes de terre aux herbes Dahl de lentilles vertes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc d'Aveyron à la provençale Filet de hoki MSC , Sauce créole 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisse de poulet du Gers rôtie aux herbes Omelette BIO fromagère 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de merlu MSC , Sauce au citron Chipolata au porc d'Aveyron grillée au thym
<ul style="list-style-type: none"> Coquille HVE Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes braisées Riz BIO créole 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Haricots verts à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Carottes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à la provençale Gnocchis
<ul style="list-style-type: none"> Laitage Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage 	
	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Cake aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Rose des sables 	<ul style="list-style-type: none"> Abricots au sirop Fruit de saison Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Pomme au four à la cannelle Crème dessert à la vanille du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Saucisson à l'ail porc local  Salade de haricot blanc au pesto  Salade verte , Vinaigrette			Vegetarien  Pastèque  Choux fleurs à l'échalote Céleri rave en rémoulade au curry	
Sauté de poulet fermiers du Gers aux olives Filet de colin MSC à la bordelaise	Rôti de porc de l'Aveyron , Jus lié viande  Omelette aux champignons de Paris	Steak haché de boeuf , Sauce poivre Filet de lieu MSC à la dieppoise	 Sauce aux petits pois et mozzarella  Chili de patates douces et haricots rouges	Colombo de colin MSC Jambon braisé porc local , Sauce barbecue
 Haricots beurre persillés  Semoule HVE	 Riz pilaf  Piperade	 Purée de pommes de terre  Fondue d'épinards à l'ail	Coquille HVE  Brocolis aux oignons	 Poêlée de courgettes et d'aubergines  Frites
 Laitage	Fromage	Fromage  Laitage		Fromage
 Fruit de saison	 Ile flottante du chef  Fruit de saison  Mousse au citron	 Fruit de saison  Bâtonnet de glace à la vanille	 Quatre quart du chef  Fruit de saison	 Fruit de saison Crème dessert praliné  Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Vegetarien				
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
	Saucisson à l'ail porc local , Cornichons  Radis émincés à la crème de menthe  Betteraves , Vinaigrette		 Tomates , Vinaigrette Carottes HVE à l'orientale Œuf dur mayonnaise	 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette  Haricots beurre au persil  Salade de riz, mais et ciboulette , Vinaigrette
Flan de courgettes  Vol au vent de lentilles corail et poivrons	Pilon de poulet fermiers du Gers rôti mariné Filet de colin MSC , Quartier de citron	Rôti de porc d'Aveyron aux pommes Beignets au poisson , Sauce tartare	Marmite du pêcheur au colin MSC Cordon bleu de dinde	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
 Haricots verts aux oignons  Semoule BIO	 Ratatouille du chef  Riz pilaf	 Blé BIO nature  Carottes aux oignons jaunes	 Frites  Chou fleur rôti à l'ail	Coquille HVE  Aubergines gratinées
Fromage	 Laitage	Fromage  Laitage		Fromage  Laitage
 Crème dessert à la vanille du chef  Fruit de saison  Compote de pêches		 Clafoutis aux prunes  Fruit de saison	 Tarte fine aux pommes  Fruit de saison	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Vendredi 26 Septembre
	<p>Vegetarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Melon Salade de tomates aux oignons frits , Vinaigrette Salade de riz BIO maïs et poivrons , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Salade composée du jour au jambon local , Vinaigrette 	
Omelette fromagère Sauté de dinde au citron et au gingembre	<ul style="list-style-type: none"> Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées Boulettes au soja à la tomate et au basilic 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon blanc porc local Filet de lieu MSC , Sauce nantua 	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes Chipolatas de porc d'Aveyron aux herbes
<ul style="list-style-type: none"> Petits pois au jus Riz Madras 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Légumes tajine 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre rissolées Butternut rôtie 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre persillés Penne HVE
Fromage		<ul style="list-style-type: none"> Laitage 	Fromage
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Choux chantilly 	<ul style="list-style-type: none"> Ile flottante et crème anglaise Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de fruits du chef Fruit de saison Crème dessert au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé (semoule HVE) Salade de pommes de terre, cornichons et persil, Vinaigrette Radis, Beurre 		<p style="text-align: center;">Vegetarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Effilochée d'endives, Vinaigrette Céleri rave aux pommes, Vinaigrette Salade de haricot blanc au pesto 	
<p>Sauté de porc de l'Aveyron au curry</p> <p>Beignets au poisson, Sauce tartare</p>	<p>Rôti de dinde, Sauce forestière</p> <p>Omelette</p>	<p>Quiche à la courge et au fromage</p> <p>Filet de colin MSC, Sauce à l'estragon</p>	<p>Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes</p> <p> Falafels du chef sauce blanche</p>	<p>Fricassée de colin MSC</p> <p>Escalope de porc de l'Aveyron, sauce Dijonnaise</p>
<p>Pommes de terre vapeur</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes aux oignons jaunes 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'ail Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Gnocchis 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes aux oignons Coquillettes HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur rôti à l'ail Frites
<p>Fromage</p>		<p>Fromage</p>		<p>Fromage</p>
<ul style="list-style-type: none"> Pomme cuite caramélisée Fruit de saison Abricots au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Gâteau au yaourt du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Éclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Clafoutis aux poires Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Bâtonnet de glace au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Radis , Beurre 🌱 Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette Salade verte à l'emmental , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise 🌱 Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Concombres , Vinaigrette Œuf mimosa 🌱 Chou rouge aux pommes , Vinaigrette 	<p style="text-align: center;">Vegetarien</p>	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Saucisson sec porc local , Cornichons Céleri rave sauce rémoulade 🌱 Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte
<ul style="list-style-type: none"> Pilon de poulet fermiers du Gers rôti mariné , Jus de viande lié aux herbes Filet de hoki MSC , Sauce citron 	<ul style="list-style-type: none"> Boulettes au veau 🌱 Moussaka de thon aux légumes 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic 🌱 Bruschetta au jambon local et mozzarella 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Crumble au butternut, haricots rouges et quinoa 🌱 Omelette aux champignons de Paris 	<ul style="list-style-type: none"> Colin MSC meunière Escalope de dinde , Sauce crème
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Frites 🌱 Tomates à la provençale 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Poêlée de courgettes et d'aubergines 🌱 Coeur de blé 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Riz pilaf 🌱 Brocolis à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Gratin choux-fleurs, épinards au cheddar Pommes de terre au four
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage 		<ul style="list-style-type: none"> Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Laitage
	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Pot de glace 🌱 Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fromage blanc à la confiture de fraises 🌱 Fruit de saison Crème dessert praliné 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Cake marbré au chocolat du chef 🌱 Fruit de saison 	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



SAINTE MARIE DES URSULINES

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Vegetarien				
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Crêpe aux champignons Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées , Vinaigrette Radis , Beurre Pâté de campagne au porc local 			<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette Gougère à l'emmental Salade verte , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Chili sin carne pois BIO Boulettes au soja à la tomate et au basilic 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguillettes de poulet du Gers à la crème de ciboulette Omelette au cheddar 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon braisé porc local Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de dinde à la crème Filet de hoki MSC , Sauce au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Cordon bleu de dinde
<ul style="list-style-type: none"> Riz pilaf Choux-fleurs rôtis au paprika 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre BIO au four Potimarron rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Blé BIO nature Clafoutis aux brocolis 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes braisées Spaghetti BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts aux oignons Semoule HVE
<ul style="list-style-type: none"> Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage Laitage 	
	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Flan au caramel Banane à la crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Yaourt aux fruits Mousse au chocolat du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Mini meringue Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Crème dessert au caramel Compote de pommes VER du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.