

Sainte Marie des Ursulines
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Carottes régionales râpées à la vinaigrette 🍷 Betteraves - Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Sauce Carbonara Calamars à la romaine	Macaronis HVE Petits pois aux oignons	Laitage		
	mardi	Salade verte - Vinaigrette Choux-fleurs au maïs - Vinaigrette Friand au fromage	Chili sin carne pois BIO 🌱 Omelette à la ciboulette	Riz créole Butternut régionale rôtie 🍷		Fruit de saison 🍏 Donut	
	mercredi		Cordon bleu de dinde Filet de hoki MSC 🐟 - Sauce citron	Semoule HVE 🍷 Haricots verts à l'ail 🍷	Fromage	Fruit de saison 🍏 Pomme au four à la cannelle Fromage blanc au miel	
	jeudi		Sauté de porc d'Aveyron à la moutarde 🍷 Gratin de la mer au colin MSC 🐟	Carottes braisées 🍷 Pommes de terre vapeur	Fromage	Flan pâtissier du chef sans pâte Fruit de saison 🍏 Salade de fruits du chef	
	vendredi	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Saucisson à l'ail porc local 🍷 Salade verte - Vinaigrette	Filet de colin MSC au citron 🐟 Émincé de poulet - Sauce à la crème	Brocolis à l'ail Gnocchis		Fruit de saison 🍏 Liégeois à la vanille Yaourt aux fruits	

Sainte Marie des Ursulines
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Chiffonnade de salade verte et croûtons - Vinaigrette Salade de haricots rouges aux oignons - Vinaigrette Betteraves - Vinaigrette	Steak au veau - Sauce barbecue Colin MSC - Sauce à l'échalote	Pommes de terre rissolées Haricots plats en persillade	Laitage		
	mardi						
	mercredi	Carottes râpées - Vinaigrette Betteraves Petits pois à la feta AOP	Rôti de dinde - Jus lié viande Colin MSC - Sauce aux herbes fraîches et ail	Torsade de blé et pois chiches HVE Salsifis gratinés		Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef Gaufre au sucre glace	
	jeudi	Velouté de potiron au curry Choux fleurs sauce cocktail Radis noir râpé sauce rémoulade	lasagnes aux légumes d'hiver Falafels du chef - Sauce tomate	Salade verte Riz		Cake vanille du chef Fruit de saison	
	vendredi		Filet de colin MSC - Sauce au citron Rougail de saucisses fumées	Gratin d'épinard Coquillet HVE	Fromage	Fruit de saison Crème dessert praliné Salade de fruits du chef	

Sainte Marie des Ursulines
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi	Chou blanc aux pommes - Vinaigrette Butternut râpée au fromage blanc Pizza à la tomate et mozzarella	Riz cantonais végétarien Omelette aux fines herbes	Petits pois au jus Riz créole	Laitage	
	mardi	Rosette Lyonnaise et cornichon porc local 🍖 Carottes râpées 🥕 Salade verte à l'emmental - Vinaigrette	Pot au feu Filet de colin MSC au citron 🐟	Tatin d'endives au curry Pommes de terre persillées		Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison 🍏 Crème aux œufs du chef
	mercredi		Pilon de poulet du Gers rôti aux herbes 🍖 Marmite du pêcheur au colin MSC 🐟	Semoule HVE 🍲 Chou fleur gratiné	Fromage	Fruit de saison 🍏 Tarte fine aux pommes 🍏
	jeudi	Wrap au thon et crudités Houmous du chef et ses croutons Œuf dur mayonnaise	Rôti de porc de l'Aveyron 🍖 - Jus lié thym et citron Filet de hoki MSC 🐟 - Sauce cocktail	Rata de légumes Hivernale du chef Frites		Spritz du chef Fruit de saison 🍏
	vendredi		Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau - Sauce curry coco	Coquille HVE 🍲 Brocolis	Fromage	Fruit de saison 🍏 Yaourt aux fruits Crème dessert au caramel

Sainte Marie des Ursulines
Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Sauté de dinde façon blanquette Colin MSC façon blanquette	Riz pilaf Potimarron rôti	Fromage	Fruit de saison Éclair au chocolat
	mardi	Salade de riz et maïs salade verte aux dés de mimolette - Vinaigrette Salade de lentilles - Vinaigrette	Galette de haricots blancs au parmesan AOP Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	Épinards à la crème Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche		Crème aux œufs du chef Fruit de saison Compote de pommes et bananes
	mercredi	Chou blanc râpé - Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Saucisson à l'ail porc local	Fajitas au bœuf français Fajitas aux 3 fromages	Salade verte - Vinaigrette	Laitage	
	jeudi	Chiffonnade de salade verte et croûtons - Vinaigrette Radis noir râpé - Vinaigrette aux échalotes Betteraves - Vinaigrette	Jambon braisé porc local Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Frites Navets braisés glacés		Panna cotta du Chef au coulis de fraises Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade
	vendredi		Gratin de colin MSC à la normande Chipolatas de porc d'Aveyron aux herbes	Brocolis aux oignons Semoule HVE	Fromage	Salade de fruits du chef Fruit de saison Crème dessert au chocolat

Sainte Marie des Ursulines

Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi	Taboulé d'Hiver (semoule HVE) Choux fleurs à l'échalote Betteraves - Vinaigrette	Tartiflette (reblochon AOP) Filet de hoki MSC - Sauce aux agrumes	Pommes de terre vapeur Haricots verts sautés		Fruit de saison Flan nappé au caramel Yaourt aromatisé
	mardi		Boulettes au bœuf - Sauce Bourguignonne Omelette	Petits pois au jus Macaronis HVE	Fromage	Fruit de saison Tarte campagnarde aux pommes
	mercredi	Salade de pommes de terre aux herbes - Vinaigrette Mousse de foie - Cornichons Butternut râpée au fromage blanc	Quiche au poulet du Gers Tarte potiron et chèvre	Carottes aux oignons jaunes Haricots blancs BIO à la tomate	Laitage	
	jeudi	Céleri rave sauce rémoulade Bouillon de légumes aux vermicelles Friand au fromage	Bolognaise de pois BIO Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche Panaïs en persillade		Clafoutis aux poires Fruit de saison
	vendredi		Calamars à la romaine Côte de porc d'Aveyron grillée - sauce Dijonnaise	Purée de potiron Riz pilaf	Fromage	Coupe banane caramel Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises








Sainte Marie des Ursulines
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi		Saucisse de Toulouse porc local 🐷 Filet de hoki MSC 🐟 - Sauce à l'échalote	Lentilles vertes au jus Rata de légumes Hivernale du chef	Fromage	Liégeois à la vanille Fruit de saison 🍏 Cocktail de fruits	
	mardi	Potage de légumes Friand au fromage Salade verte - Vinaigrette	Sauté de poulet fermiers du Gers Tex Mex 🐷 Filet de colin MSC 🐟 - Sauce nantua	Frites Chou fleur rôti à l'ail	Laitage		
	mercredi		Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella	Salade verte	Fromage	Fruit de saison 🍏 Tiramisu au spéculoos	
	jeudi	Salade verte - Vinaigrette Carottes façon guacamole et son toast Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge - Vinaigrette	Galette à l'avoine au curry du chef - Sauce tomate Omelette fromagère	Brocolis à l'ail Semoule HVE 🌾		Roulé à la confiture d'abricot Fruit de saison 🍏	
	vendredi	Pâté de campagne porc régional (sans nitrite) 🐷 - Cornichons Poireaux rôtis façon gribiche Chiffonnade de salade verte et croûtons - Vinaigrette	Filet de merlu MSC 🐟 - Sauce tartare Cuisse de poulet du Gers rôtie aux herbes 🐷	Torsade de blé et pois chiches HVE 🌾 Fondue d'épinards à l'ail	Laitage		

Sainte Marie des Ursulines
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi		Boulettes au soja à la tomate et au basilic Quiche au fromage feuilletée du chef	Brocolis gratinés Gnocchis	Fromage	Fruit de saison  Banane à la crème anglaise nappée au caramel Yaourt aromatisé	
	mardi	Potage de légumes Salade de lentilles - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Sauté de poulet fermiers du Gers aux olives  Sauce aux 3 fromages	Penne HVE  Potimarron rôti	Laitage		
	mercredi		Rizotto au chorizo porc local , parmesan AOP  Filet de lieu MSC  - Sauce à l'échalote	Céleri braisés Riz pilaf	Fromage	Fruit de saison  Yaourt aux fruits Flan pâtissier	
	jeudi	Velouté de butternut Mousse de foie - Toasts	Escalope de dinde panée au paprika du chef - Sauce cajun Filet de colin confit à l'huile d'agrumes - Sauce ciboulette et agrumes	Pommes de terre au four  Cobbler au chou fleur et pesto	Fromage	Bûche de Noël au chocolat du chef Clémentine	
	vendredi						