

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

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	<b>lundi</b>	<b>Carottes régionales</b> râpées à la vinaigrette ☀ Betteraves - Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Sauce Carbonara Calamars à la romaine	<b>Macaronis HVE</b> Petits pois aux oignons	Laitage		
	<b>mardi</b>	Salade verte - Vinaigrette Choux-fleurs au maïs - Vinaigrette Friand au fromage	Chili sin carne <b>pois BIO</b> ☀ Omelette à la ciboulette	Riz créole <b>Butternut régionale</b> rôtie ☀		<b>Fruit de saison</b> ☀ Donut	
	<b>mercredi</b>		Cordon bleu de dinde Filet de <b>hoki MSC</b> ☀ - Sauce citron	<b>Semoule HVE</b> ☀ Haricots verts à l'ail ☀	Fromage	<b>Fruit de saison</b> ☀ Pomme au four à la cannelle Fromage blanc au miel	
	<b>jeudi</b>		Sauté de <b>porc d'Aveyron</b> à la moutarde ☀ Gratiné de la mer au <b>colin MSC</b> ☀	Carottes braisées ☀ Pommes de terre vapeur	Fromage	Flan pâtissier du chef sans pâte <b>Fruit de saison</b> ☀ Salade de fruits du chef	
	<b>vendredi</b>	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Saucisson à l'ail <b>porc local</b> ☀ Salade verte - Vinaigrette	<b>Filet de colin MSC</b> au citron ☀ Émincé de poulet - Sauce à la crème	Brocolis à l'ail Gnocchis		<b>Fruit de saison</b> ☀ 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	
	<b>lundi</b>	Chiffonnade de salade verte et croûtons - Vinaigrette Salade de haricots rouges aux oignons - Vinaigrette Betteraves - Vinaigrette	Steak au veau - Sauce barbecue <b>Colin MSC</b>  - Sauce à l'échalote	Pommes de terre rissolées Harcots plats en persillade	Laitage		
	<b>mardi</b>						
	<b>mercredi</b>	Carottes râpées  - Vinaigrette Betteraves Petits pois à la <b>feta AOP</b> 	Rôti de dinde - Jus lié viande <b>Colin MSC</b>  - Sauce aux herbes fraîches et ail	<b>Torsade de blé et pois chiches HVE</b>  Salsifis gratinés		<b>Fruit de saison</b>  Compote de pommes et banane du chef Gaufre au sucre glace	
	<b>jeudi</b>	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 <b>Fruit de saison</b> 	
	<b>vendredi</b>		Filet de <b>colin MSC</b>  - Sauce au citron Rougail de saucisses fumées 	Gratin d'épinard <b>Coquillette HVE</b> 	Fromage	<b>Fruit de saison</b>  Crème dessert praliné Salade de fruits du chef	

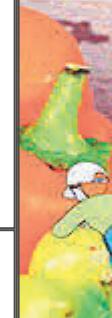
**Sainte Marie des Ursulines**  
**Du 17/11/2025 au 21/11/2025**

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	<b>lundi</b>	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		
	<b>mardi</b>	Rosette Lyonnaise et cornichon <b>porc local</b> 🍣 Carottes râpées 🍗 Salade verte à l'emmental - Vinaigrette	Pot au feu <b>Filet de colin MSC</b> au citron 🐟	Tatin d'endives au curry Pommes de terre persillées		Coupe à la banane et au chocolat <b>Fruit de saison</b> 🍉 Crème aux œufs du chef	
	<b>mercredi</b>		Pilon de <b>poulet du Gers</b> rôti aux herbes 🍗 Marmite du pêcheur au <b>colin MSC</b> 🐟	<b>Semoule HVE</b> 🍚 Chou fleur gratiné	Fromage	<b>Fruit de saison</b> 🍉 Tarte fine aux pommes 🍏	
	<b>jeudi</b>	Wrap au thon et crudités Houmous du chef et ses croutons Œuf dur mayonnaise	Rôti de <b>porc de l'Aveyron</b> 🍗 - Jus lié thym et citron Filet de <b>hoki MSC</b> 🐟 - Sauce cocktail	Rata de légumes Hivernale du chef Frites		Spritz du chef <b>Fruit de saison</b> 🍉	
	<b>vendredi</b>		Carbonara de <b>saumon MSC</b> Boulettes à l'agneau - Sauce curry coco	<b>Coquillette HVE</b> 🍚 Brocolis	Fromage	<b>Fruit de saison</b> 🍉 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	
	<b>lundi</b>		Sauté de dinde façon blanquette <b>Colin MSC</b> façon blanquette 	Riz pilaf Potimarron rôti	Fromage	<b>Fruit de saison</b>  Éclair au chocolat	
	<b>mardi</b>	Salade de riz et maïs salade verte aux dés de mimolette - Vinaigrette Salade de lentilles - Vinaigrette	Galette de haricots blancs au <b>parmesan AOP</b>  Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	Épinards à la crème <b>Coquillettes HVE</b> à la farine de blé et pois chiche		Crème aux œufs du chef <b>Fruit de saison</b>  Compote de pommes et bananes	
	<b>mercredi</b>	Chou blanc râpé - Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Saucisson à l'ail <b>porc local</b> 	Fajitas au <b>bœuf français</b>  Fajitas aux 3 fromages	Salade verte - Vinaigrette	Laitage		
	<b>jeudi</b>	Chiffonnade de salade verte et croûtons - Vinaigrette Radis noir râpé - Vinaigrette aux échalotes Betteraves - Vinaigrette	Jambon braisé <b>porc local</b>  Filet de <b>hoki MSC</b> en croûte d'herbes 	Frites Navets braisés glacés		Panna cotta du Chef au coulis de fraises <b>Fruit de saison</b>  Fromage blanc à la cassonade	
	<b>vendredi</b>		Gratin de <b>colin MSC</b> à la normande  Chipolatas de <b>porc d'Aveyron</b> aux herbes 	Brocolis aux oignons <b>Semoule HVE</b> 	Fromage	Salade de fruits du chef <b>Fruit de saison</b>  Crème dessert au chocolat	

**Sainte Marie des Ursulines**  
**Du 01/12/2025 au 05/12/2025**

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	<b>lundi</b>	Taboulé d'Hiver ( <b>semoule HVE</b> ) Choux fleurs à l'échalote Betteraves - Vinaigrette	Tartiflette ( <b>reblochon AOP</b> ⓘ) Filet de <b>hoki MSC</b> ⓘ - Sauce aux agrumes	Pommes de terre vapeur Harcots verts sautés		<b>Fruit de saison</b> ⓘ Flan nappé au caramel Yaourt aromatisé	
	<b>mardi</b>		Boulettes au boeuf ⓘ - Sauce Bourguignonne Omelette	Petits pois au jus <b>Macaronis HVE</b>	Fromage	<b>Fruit de saison</b> ⓘ Tarte campagnarde aux pommes	
	<b>mercredi</b>	Salade de pommes de terre aux herbes - Vinaigrette Mousse de foie - Cornichons Butternut râpée au fromage blanc	Quiche au <b>poulet du Gers</b> ⓘ Tarte potiron et chèvre	Carottes aux oignons jaunes <b>Haricots blancs BIO</b> à la tomate ⓘ	Laitage		
	<b>jeudi</b>	Céleri rave sauce rémoulade Bouillon de légumes aux vermicelles Friand au fromage	Bolognaise de <b>pois BIO</b> ⓘ Pastasotto aux brocolis et <b>gorgonzola AOP</b> ⓘ	<b>Coquillettes HVE</b> à la farine de blé et pois chiche Panais en persillade		Clafoutis aux poires <b>Fruit de saison</b> ⓘ	
	<b>vendredi</b>		Calamars à la romaine Côte de <b>porc d'Aveyron</b> grillée ⓘ - sauce Dijonnaise	Purée de potiron Riz pilaf	Fromage	Coupe banane caramel <b>Fruit de saison</b> ⓘ 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
	<b>lundi</b>		Saucisse de Toulouse <b>porc local</b>	Lentilles vertes au jus Rata de légumes Hivernale du chef	Fromage	Liégeois à la vanille <b>Fruit de saison</b> Cocktail de fruits
	<b>mardi</b>	Potage de légumes Friand au fromage Salade verte - Vinaigrette	Sauté de <b>poulet fermiers du Gers</b> Tex Mex Filet de <b>colin MSC</b> - Sauce nantua	Frites Chou fleur rôti à l'ail	Laitage	
	<b>mercredi</b>		Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella	Salade verte	Fromage	<b>Fruit de saison</b> Tiramisu au spéculoos
	<b>jeudi</b>	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 <b>Semoule HVE</b>		Roulé à la confiture d'abricot <b>Fruit de saison</b>
	<b>vendredi</b>	Pâté de campagne <b>porc régional</b> (sans nitrite)  - Cornichons Poireaux rôtis façon gribiche Chiffonnade de salade verte et croûtons - Vinaigrette	Filet de <b>merlu MSC</b> - Sauce tartare Cuisse de <b>poulet du Gers</b> rôtie aux herbes	<b>Torsade de blé et pois chiches HVE</b> 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	
	<b>lundi</b>		Boulettes au soja à la tomate et au basilic Quiche au fromage feuilletée du chef	Brocolis gratinés Gnocchis	Fromage	<b>Fruit de saison</b>  Banane à la crème anglaise nappée au caramel Yaourt aromatisé	
	<b>mardi</b>	Potage de légumes Salade de lentilles - Vinaigrette Salade verte - Vinaigrette	Sauté de <b>poulet fermiers du Gers</b> aux olives  Sauce aux 3 fromages	<b>Penne HVE</b>  Potimarron rôti	Laitage		
	<b>mercredi</b>		Rizotto au chorizo <b>porc local</b> , <b>parmesan AOP</b>  Filet de <b>lieu MSC</b>  - Sauce à l'échalote	Céleri braisés Riz pilaf	Fromage	<b>Fruit de saison</b>  Yaourt aux fruits Flan pâtissier	
	<b>jeudi</b>	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	
	<b>vendredi</b>						