

SAINTE MARIE DES URSULINES - COLL

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Galette des rois	Vendredi 9 Janvier
Friand à la mozzarella du chef ● Betteraves	Omelette nature Chili sin carne, haricot rouge BIO, pois chiche HVE	Potage aux carottes (Crécy) Salade de coquillettes HVE aux olives vertes Émietté de colin MSC	Velouté au potiron et marrons Salade de riz au thon ● Carottes HVE râpées	Filet de colin MSC à la bordelaise , Quartier de citron ● Œufs durs gratinés béchamel
Boulettes à l'agneau , Sauce aux oignons rouges ● Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère	Riz pilaf ● Haricots verts à l'ail	Sauté de porc d'Aveyron à la moutarde Falafels du chef sauce blanche	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic Crêpe au fromage	Gnocchis ● Épinards à la crème
● Petits pois aux oignons ● Pommes de terre à la boulangères	● Semoule BIO Butternut régionale rôtie	● Choux-fleurs à la crème ● Coquille HVE		Assortiments de fromages
● Laitage	Brie	● Laitage	● Galette à la frangipane ● Salade de fruits du chef	● Fruit de saison ● Duo de crèmes desserts ● Semoule au lait
● Mousse au chocolat	Compote de pommes du chef , Gâteau au chocolat du chef ● Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat	● Gâteau à l'ananas		

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - COLL

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
	<p>Salade de riz au thon</p> <p>● Betteraves , Vinaigrette</p> <p>● Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</p>		<p>● Velouté de brocolis</p> <p>● Cake aux champignons</p> <p>● Radis noir râpé , Vinaigrette</p>	
<p>Haut de cuisse de poulet du Gers rôti aux herbes</p> <p>Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic</p>	<p>Rôti de porc de l'Aveyron</p> <p>● Nuggets végétariens</p>	<p>Bolognaise au basilic</p> <p>● Bolognaise de pois BIO</p>	<p>● Tortilla de pommes de terre aux oignons</p> <p>● Tarte au potiron et au chèvre</p>	<p>Marmite de colin MSC aux petits légumes</p> <p>● Boulette aux lentilles vertes BIO sauce tomate , Sauce aux oignons rouges</p>
<p>● Frites , Sauce ketchup</p> <p>● Céleri braisé</p>	<p>● Petits pois au thym</p> <p>● Semoule BIO , Sauce curry</p>	<p>● Tortis HVE</p> <p>● Haricots beurre persillés</p>	<p>● Méli mélo de salades</p>	<p>● Carottes glacées</p> <p>● Semoule</p>
<p>Fromage</p> <p>● Laitage</p>	<p>Fromage</p> <p>● Laitage</p>	<p>Fromage</p> <p>● Laitage</p>		<p>Fromage</p> <p>● Laitage</p>
<p>Banane BIO , Sauce au chocolat</p> <p>● Fruit de saison</p> <p>● Flan nappé au caramel</p>		<p>● Compote de pommes et banane du chef</p> <p>● Fruit de saison</p> <p>● Gâteau grand mère aux pommes</p>	<p>Beignet au chocolat</p> <p>● Fruit de saison</p> <p>● Poire rôtie façon crumble</p>	<p>● Fruit de saison</p> <p>● Crème dessert praliné</p> <p>● Salade de fruits du chef</p>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - COLL

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade verte à l'Emmental Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre  Betteraves , Vinaigrette			Pâté de campagne porc régional (sans nitrite) Velouté de butternut  Salade de tomates et maïs	
Risotto aux petits pois et parmesan AOP  Omelette aux oignons	Colombo de porc d'Aveyron , Sauce barbecue  Gratin de pennes BIO aux légumes	Saucisse de Toulouse porc local  Saucisse végétale au blé et pois	Émincé de dinde à la Louisiane Crêpe aux champignons	Calamars à la romaine  Crêpe au fromage
 Riz pilaf  Petits pois au jus	Pennes BIO  Fondue de poireaux	 Haricots beurre à l'ail Lentilles vertes au jus	 Carottes au cumin  Semoule HVE	 Salade verte , Vinaigrette  Frites
 Laitage	Fromage	Fromage		Fromage  Laitage
	 Fruit de saison  Compote de pommes VER du chef  Riz au lait	 Fromage blanc au coulis de fruits rouges  Fruit de saison  Gâteau au yaourt du chef	 Clafoutis aux poires  Fruit de saison  Salade de fruits du chef	 Fruit de saison  Banane à la crème anglaise  Yaourt aromatisé

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - COLL

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier

Mardi 27 Janvier

Mercredi 28 Janvier

Jeudi 29 Janvier

Vendredi 30 Janvier

	<ul style="list-style-type: none"> Carottes régionales râpées à la vinaigrette Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Friand au fromage 		<ul style="list-style-type: none"> Salade verte , Vinaigrette Velouté de butternut Betteraves , Vinaigrette 	
<ul style="list-style-type: none"> Émincé de poulet Falafels du chef sauce blanche 	<ul style="list-style-type: none"> Nuggets végétariens Quiche au fromage du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc d'Aveyron aux champignons Dahl de lentille verte au lait de coco 	<ul style="list-style-type: none"> Croque monsieur du chef au jambon local Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella 	<ul style="list-style-type: none"> Sauce bolognaise au boeuf haché d'Aveyron Bolognaise végétale aux lentilles
<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Carottes braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Choux-fleurs Gnocchis , Sauce aux 3 fromages 	<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO pilaf Potimarron rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Frites 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts aux oignons Spaghettis
Fromage	Laitage	Fromage		Fromage
<ul style="list-style-type: none"> Compote de pommes Flan nappé au caramel Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Fruit de saison Pomme au four à la cannelle 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Ananas rôti Crème dessert à la vanille

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - COLL

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
<p>Hachis Parmentier (boeuf français) du chef Hachi parmentier végétarien, pois chiches et patate douce</p> <p> Mélange de salades</p> <p>Fromage</p> <p> Coupe à la banane et au chocolat  Fruit de saison  Yaourt aromatisé</p>	<p> Omelette fromagère Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate</p> <p>Fromage</p> <p> Fruit de saison  Crème dessert au caramel  Éclair au chocolat</p>	<p> Radis , Vinaigrette Pâté de campagne porc régional (sans nitrite)  Velouté aux champignons</p> <p>Poulet du Gers à la basquaise  Gratin de coquillettes BIO aux choux-fleurs</p> <p>Fromage</p>	<p> Nems aux légumes Salade de chou chinois aux pommes</p> <p>Sauté de porc d'Aveyron au caramel Colin MSC , Sauce à la thaïlandaise</p> <p> Riz basmati façon pilaf  Légumes d'hivers braisés</p> <p> Semoule BIO  Navets braisés glacés</p> <p>Fromage</p>	<p>Colin MSC meunière Crêpe au fromage</p> <p> Fruit de saison  Coupe banane caramel  Compote de pommes</p>
			<p>nouvel an chinois</p>	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - COLL

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février

Mardi 10 Février

Mercredi 11 Février

Jeudi 12 Février

Vendredi 13 Février

<p>Friand au fromage Potage Saint Germain Betteraves , Vinaigrette</p>	<p>Omelette nature Chili sin carne, haricot rouge BIO, pois chiche HVE</p>	<p>Sauté de porc d'Aveyron à la moutarde Falafels du chef sauce blanche</p>	<p>Velouté de potiron Salade de riz, maïs et œufs durs , Vinaigrette Carottes régionales râpées à la vinaigrette</p>	<p>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Velouté aux carottes , Vinaigrette Quiche aux poireaux du chef</p>
<p>Boulettes au veau , Sauce aux oignons rouges Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère</p>	<p>Riz pilaf Haricots verts à l'ail</p>	<p>Semoule BIO Butternut régionale rôtie</p>	<p>Émincé de dinde concassé de tomates au basilic Crêpe au fromage</p>	<p>Filet de colin MSC à la bordelaise , Quartier de citron Œufs durs gratinés béchamel</p>
<p>Petits pois aux oignons Frites</p>	<p>Fromage Laitage</p>	<p>Fromage Laitage</p>	<p>Choux-fleurs à la crème Coquillettes BIO</p>	<p>Gnocchis Épinards à la crème</p>
<p>Laitage</p>	<p>Fromage Laitage</p>	<p>Fromage Laitage</p>		<p>Fromage Laitage</p>
	<p>Fromage blanc au spéculoos Fruit de saison Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat</p>	<p>Fruit de saison Pomme au four à la cannelle Gâteau au yaourt du chef</p>	<p>Flan au caramel Fruit de saison Salade de fruits du chef</p>	<p>Fruit de saison Crème dessert à la vanille Sémoule au lait</p>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - COLL

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Lundi 16 Février

Mardi 17 Février

Mercredi 18 Février

Jeudi 19 Février

Vendredi 20 Février

	<p>Salade de riz au thon ● Betteraves , Vinaigrette ● Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</p>		<p>● Velouté de brocolis ● Cake aux champignons ● Radis noir râpé , Vinaigrette</p>	
<p>Haut de cuisse de poulet du Gers rôti aux herbes Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic</p>	<p>Rôti de porc de l'Aveyron ● Nuggets végétariens</p>	<p>Bolognaise au basilic Bolognaise végétale aux lentilles</p>	<p>● Tortilla de pommes de terre aux oignons ● Tarte au potiron et au chèvre</p>	<p>Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes au veau , Sauce aux oignons rouges</p>
<p>● Frites , Sauce ketchup ● Céleri braisé</p>	<p>● Petits pois au thym ● Semoule BIO , Sauce curry</p>	<p>● Spaghetti BIO ● Haricots beurre persillés</p>	<p>● Méli mélo de salades</p>	<p>● Carottes glacées ● Macaroni</p>
Fromage	Laitage	Fromage		Fromage
<p>Banane BIO , Sauce au chocolat ● Fruit de saison ● Flan nappé au caramel</p>		<p>● Compote de pommes et banane du chef ● Fruit de saison ● Gâteau grand mère aux pommes</p>	<p>Beignet au chocolat ● Fruit de saison</p>	<p>● Fruit de saison ● Crème dessert praliné ● Salade de fruits du chef</p>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.