

SAINTE MARIE DES URSULINES - MATER / ELEM

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Friand à la mozzarella du chef  Betteraves		 Potage aux carottes (Crécy)	 Velouté au potiron et marrons	
Boulettes à l'agneau , Sauce aux oignons rouges	 Omelette nature	Sauté de porc d'Aveyron à la moutarde	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic	Filet de colin MSC à la bordelaise , Quartier de citron
 Petits pois aux oignons  Pommes de terre à la boulangères	 Riz pilaf  Haricots verts à l'ail	 Semoule BIO Butternut régionale rôtie	 Choux-fleurs à la crème  Coquillette HVE	Gnocchis  Épinards à la crème
 Laitage	Brie	 Laitage		Assortiments de fromages
	Compote de pommes du chef		Galette à la frangipane	 Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - MATER / ELEM

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
	Salade de riz au thon			
Haut de cuisse de poulet du Gers rôti aux herbes	Rôti de porc de l'Aveyron	Bolognaise au basilic	 Velouté de brocolis	
 Frites , Sauce ketchup  Céleri braisé	 Petits pois au thym  Semoule BIO , Sauce curry	 Tortis HVE  Haricots beurre persillés	 Tortilla de pommes de terre aux oignons	Marmite de colin MSC aux petits légumes
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	 Méli mélo de salades	 Carottes glacées  Semoule
Banane BIO , Sauce au chocolat		 Compote de pommes et banane du chef	Beignet au chocolat	 Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - MATER / ELEM

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			Pâté de campagne porc régional (sans nitrite)	
● Omelette aux oignons	Colombo de porc d'Aveyron , Sauce barbecue	Saucisse de Toulouse porc local	Émincé de dinde à la Louisiane	Calamars à la romaine
● 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	● Fromage blanc au coulis de fruits rouges	● Clafoutis aux poires	● Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - MATER / ELEM

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
	 Carottes régionales râpées à la vinaigrette		 Salade verte , Vinaigrette	
Émincé de poulet	 Nuggets végétariens	Rôti de porc d'Aveyron aux champignons	Croque monsieur du chef au jambon local	Sauce bolognaise au boeuf haché d'Aveyron
 Semoule HVE  Carottes braisées	 Choux-fleurs Gnocchis , Sauce aux 3 fromages	 Riz BIO pilaf  Potimarron rôti	 Salade verte  Frites	 Haricots verts aux oignons  Spaghettis
Fromage	 Laitage	Fromage		Fromage
 Compote de pommes		Liégeois à la vanille	 Gâteau au yaourt 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 - MATER / ELEM

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

		 Radis , Vinaigrette	Nems aux légumes	
 Hachis Parmentier (boeuf français) du chef	 Omelette fromagère	Poulet du Gers à la basquaise	Sauté de porc d'Aveyron au caramel	Colin MSC meunière
 Mélange de salades	 Pommes de terre grenailles  Brocolis à l'ail	 Coquillette HVE  Fondue de poireaux à la crème	 Riz basmati façon pilaf  Légumes d'hivers braisés	 Semoule BIO  Navets braisés glacés
Fromage	Fromage	Fromage  Laitage		Fromage  Laitage
 Coupe à la banane et au chocolat	 Fruit de saison		 Salade de fruits 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 - MATER / ELEM

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

Friand au fromage			Velouté de potiron	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Boulettes au veau , Sauce aux oignons rouges	Omelette nature	Sauté de porc d'Aveyron à la moutarde	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic	Filet de colin MSC à la bordelaise , Quartier de citron
Petits pois aux oignons Frites	Riz pilaf Haricots verts à l'ail	Semoule BIO Butternut régionale rôtie	Choux-fleurs à la crème Coquillettes BIO	Gnocchis Épinards à la crème
Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage		Fromage Laitage
	Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINTE MARIE DES URSULINES - MATER / ELEM

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

	Salade de riz au thon			
Haut de cuisse de poulet du Gers rôti aux herbes	Rôti de porc de l'Aveyron	Bolognaise au basilic	 Velouté de brocolis	
 Frites , Sauce ketchup  Céleri braisé	 Petits pois au thym  Semoule BIO , Sauce curry	 Spaghetti BIO  Haricots beurre persillés	 Tortilla de pommes de terre aux oignons	Marmite de colin MSC aux petits légumes
Fromage	 Laitage	Fromage	 Méli mélo de salades	Fromage
Banane BIO , Sauce au chocolat		 Compote de pommes et banane du chef	Beignet au chocolat	 Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.