

Sainte Marie des Ursulines
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Collège

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi					
mardi	Tomates Concombres	Nuggets à la volaille Cordon bleu de dinde	Gnocchis - Sauce tomate Haricots verts	Fromage	Pot de glace
mercredi	Betteraves Champignons à la crème	Merguez Galette végétale	Semoule HVE 🏆 Piperade		Tarte façon flan à la vanille Fruit de saison
jeudi	Le wrap thon mayo Taboulé (semoule HVE)	Steak au veau Boulettes au blé façon Thai	Coquillettes HVE 🏆 Petits pois au jus		Compote Panna cotta du Chef au coulis de fraises
vendredi	Melon 🇫🇷 Pastèque	Colin MSC meunière 🐟	Riz pilaf Jardinière de légumes		Flan pâtissier Fruit de saison

Sainte Marie des Ursulines

Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Collège

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi	Melon 🇫🇷 Concombres - Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine	Boulettes au veau 🍖 🍖 Tarte fromage au chèvre et aux épinards	Poêlée d'aubergines - Sauce aigre douce Écrasé de pommes de terre du chef 🍷	Laitage	
	mardi		Omelette fromagère Filet de hoki MSC à la provençale	Haricots verts Coquillettes HVE 🍷	Fromage	Fruit de saison 🍏 Ile flottante Yaourt aromatisé
	mercredi		Sauté de porc d'Aveyron au caramel 🍷 Croustillant fromage	Aubergines gratinées Riz pilaf	Fromage Laitage	Crème dessert au chocolat Salade de fruits du chef Fruit de saison 🍏
	jeudi	Tomates - Vinaigrette Salade de haricots verts - Vinaigrette aux échalotes Le wrap crudité	Haut de cuisse de poulet du Gers rôti aux herbes 🍷 Filet de merlu MSC au pesto 🐟	Semoule BIO 🌿 Petits pois aux oignons		Pot de glace vanille-fraise Fruit de saison 🍏 Liégeois à la vanille
	vendredi		Filet de colin MSC 🐟 - Sauce crème Steak au veau	Ratatouille du chef Frites	Fromage	Fruit de saison 🍏 Pomme rôtie aux spéculoos Fromage blanc à la confiture de fraises

Sainte Marie des Ursulines
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Collège

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Cordon bleu de dinde Colin MSC façon meunière 🐟	Tomates à la provençale Coquillettes HVE 🌱	Fromage	Fruit de saison 🌱 Mousse au chocolat Salade de fruits du chef
mardi	Melon Betteraves - Vinaigrette Salade de coquillettes HVE , maïs, tomates et sauce cocktail	Steak au veau - Sauce tomate au fenouil Omelette nature	Frites Brocolis et champignons	Laitage	
mercredi	Carottes HVE râpées 🌱 - Vinaigrette Saucisson sec porc local 🐷 Taboulé de cœurs de palmiers et choux fleurs	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et mozzarella	Haricots verts sautés	Laitage	
jeudi	Tomates - Vinaigrette Salade de haricots verts aux échalotes Pastèque	Sauté de porc de l'Aveyron 🐷 Cake épinard et chèvre	Semoule HVE 🌱 Courgettes aux oignons		Flan pâtissier du chef sans pâte Fruit de saison 🌱 Panna cotta du chef à la vanille
vendredi		Calamars à la romaine - Sauce provençale Osso bucco de dinde 🐔	Carottes façon Vichy Riz pilaf	Fromage Laitage	Salade de fruits du chef Fruit de saison 🌱 Flan nappé au caramel

Sainte Marie des Ursulines
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Collège

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi	Crêpe aux champignons Salade de tomates aux oignons frits - Vinaigrette Salade de pommes de terre aux herbes - Vinaigrette	Poulet du Gers à la basquaise  Fricassée de colin MSC 	Poêlée de légumes asiatiques Riz pilaf	Laitage	
	mardi		Gratin de pommes de terre Gratin de colin MSC 	Tomates rôties	Fromage Laitage	Liégeois au chocolat Fruit de saison  Ile flottante
	mercredi		Saucisse de Toulouse porc local  Hot dog de saucisse végétale 	Purée de pommes de terre Petits pois aux oignons	Fromage	Bâtonnet de glace au chocolat Fruit de saison  Crème dessert à la vanille
	jeudi	Melon à la mozzarella Artichauts à l'italienne Œuf dur mayonnaise	Sauce bolognaise basilic au boeuf haché d'Aveyron  Bolognaise de lentilles corail au fromage râpé	Poêlée italienne Spaghettis		Gâteau grand mère aux pommes Panna cotta et coulis de fraise à l'italienne Fruit de saison 
	vendredi		Dos de colin MSC  - sauce à l'aneth Chipolatas de porc d'Aveyron aux herbes 	Courgettes aux oignons Semoule HVE 	Fromage	Beignet au chocolat Fruit de saison 

Sainte Marie des Ursulines
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Collège

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi	Salade verte à l'Emmental - Vinaigrette Velouté aux carottes Houmous du chef et son toast	Pizza aux quatre fromages Pizza reine	Haricots verts aux oignons		Crème dessert à la vanille du chef Fruit de saison  Compote
	mardi	Betteraves au maïs - Vinaigrette Radis émincés à la crème de menthe Saucisson à l'ail  - Cornichons	Pilon de poulet fermiers du Gers rôti mariné  Filet de colin MSC  - Quartier de citron	Butternut rôtie au miel Riz pilaf	Fromage Laitage	
	mercredi		Sauté de porc d'Aveyron aux pommes  Beignets au poisson - Sauce tartare	Semoule HVE  Carottes aux oignons jaunes	Fromage Laitage	Panna cotta aux fraises tagada  Fruit de saison  Salade de fruits du chef
	jeudi	Tomates - Vinaigrette Œuf dur mayonnaise Crêpe aux champignons	Boulettes au bœuf  Marmite du pêcheur au colin MSC 	Frites Chou fleur rôti à l'ail		Tarte fine aux pommes  Fruit de saison  Fromage blanc à la crème de marrons
	vendredi		Colin MSC façon carbonara  Sauté de dinde - Sauce curry coco	Coquille HVE  Fondue de poireaux à la crème	Fromage Laitage	Fruit de saison  Ananas rôti à la vanille Crème dessert au caramel

Sainte Marie des Ursulines
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Collège

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Omelette aux oignons Filet de merlu MSC - Sauce crème	Riz créole Petits pois aux oignons	Fromage Laitage	Fruit de saison Compote de pommes HVE Crème dessert à la vanille
mardi	Choux-fleurs - Sauce mayonnaise Endives aux pommes - Vinaigrette Cake aux olives et à la feta AOP	Sauce bolognaise basilic au boeuf haché d'Aveyron Dos de colin MSC - Sauce à la crème	Spaghettis Butternut régionale rôtie		Yaourt aromatisé Fruit de saison Donut
mercredi		Cordon bleu de dinde - Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC - sauce à l'aneth	Semoule HVE Haricots verts à l'ail	Fromage Laitage	Fruit de saison Pomme au four à la cannelle Fromage blanc au spéculoos
jeudi	Salade verte - Vinaigrette Potage de légumes Butternut et céleri sauce façon coleslaw	Sauté de porc d'Aveyron à la moutarde Gratiné de la mer au colin MSC	Brocolis à l'ail Gnocchis		Flan pâtissier du chef sans pâte Fruit de saison Salade de fruits du chef
vendredi	Betteraves - Vinaigrette Salami porc local Coleslaw purple (carotte BIO et chou rouge BIO)	Saumon façon blanquette Émincé de poulet - Sauce tomate basilic	Carottes glacées Purée de betteraves - Purée de pommes de terre	Fromage Laitage	

Sainte Marie des Ursulines

Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Opération Brioches Solidaire

Collège

Entrées

Plats

Accompagnements

Fromages

Desserts

lundi

Chiffonnade de salade verte et croûtons - Vinaigrette
Crêpe au **jambon**
Betteraves - Vinaigrette

Émincé de poulet
Colin MSC - Sauce à l'échalote

Pommes de terre rissolées
Haricots plats en persillade

Fromage
Laitage

mardi

Escalope de **porc de l'Aveyron**
Nuggets végétariens

Lentilles HVE
Carottes au persil plat

Fromage
Laitage

Crème dessert à la vanille
Fruit de saison
Perles du Japon au lait de coco

mercredi

Carottes HVE râpées - Vinaigrette
Radis noir râpé sauce rémoulade
Velouté de petits pois à la menthe

Rôti de dinde - Jus lié viande
Saumonette MSC rôtie - 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

Boulettes au blé façon Thai - Sauce tomate
Boulettes à l'agneau à l'indienne

Fondue de poireaux à la crème
Écrasé de pommes de terre du chef

Fromage
Laitage

Cake vanille du chef
Fruit de saison
Liégeois au chocolat

vendredi

Menu VIDE FRIGO