Sainte Marie des Ursulines
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Collège

	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 (**égrené de pois BIO**, **haricot rouge 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 Gratiné 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 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

Régional Produit de saison **Poisson MSC pêche durable** Produit labellisé Plat signature

Sainte Marie des Ursulines
Du 09/11/2026 au 13/11/2026

Collège

	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 HVE râpées - Vinaigrette Betteraves Petits pois à la **feta AOP**	Rôti de dinde - Jus lié viande **Colin MSC** - Sauce aux herbes fraiches 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 **Coquillette HVE**	Fromage	**Fruit de saison** Crème dessert praliné Salade de fruits du chef

Poisson MSC pêche durable Produit labellisé Produit de saison **Régional**

Sainte Marie des Ursulines
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Collège

	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	Menus Pirates				
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 croûtons 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 **chute de saumon MSC fumé** Boulettes à l'agneau - Sauce curry coco	**Coquillette HVE** Brocolis	Fromage	**Fruit de saison** Yaourt aux fruits Crème dessert au caramel

Repas à thème **Régional** **Poisson MSC pêche durable** Produit labellisé Produit de saison

Sainte Marie des Ursulines
Du 23/11/2026 au 27/11/2026

Collège

	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 fromagère	Épinards à la crème **Coquillettes HVE** à la farine de blé et pois chiches		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	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 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

Poisson MSC pêche durable Produit de saison Produit labellisé **Régional** Origine France

Sainte Marie des Ursulines
Du 30/11/2026 au 04/12/2026

Collège

	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 au potiron et fromage au 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 chiches Panais 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

Produit labellisé **Poisson MSC pêche durable** Produit de saison Origine France **Régional** **Bio**

Sainte Marie des Ursulines
Du 07/12/2026 au 11/12/2026

Collège

	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 fromager 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 - 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	

Régional **Poisson MSC pêche durable** Produit de saison Produit labellisé

Sainte Marie des Ursulines
Du 14/12/2026 au 18/12/2026

Collège

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Boulettes de blé 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	**Pennes HVE** Potimarron rôti	Laitage	
mercredi					
jeudi					
vendredi					

Produit de saison **Régional** Produit labellisé