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

Maternelle / élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	**Carottes régionales** râpées à la vinaigrette	Sauce Carbonara	**Macaronis HVE** Petits pois aux oignons	Laitage	
mardi	Salade verte - Vinaigrette	Chili sin carne (**égrené de pois BIO**, **haricot rouge BIO**)	Riz créole **Butternut régionale** rôtie		**Fruit de saison**
mercredi		Cordon bleu de dinde	**Semoule HVE** Haricots verts à l'ail	Fromage	**Fruit de saison**
jeudi		Sauté de **porc d'Aveyron** à la moutarde	Carottes braisées Pommes de terre vapeur	Fromage	Flan pâtissier du chef sans pâte
vendredi	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	**Filet de colin MSC** au citron	Brocolis à l'ail Gnocchis		**Fruit de saison**

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

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

Maternelle / élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Chiffonnade de salade verte et croûtons - Vinaigrette	Steak au veau - Sauce barbecue	Pommes de terre rissolées Haricots plats en persillade	Laitage	
mardi					
mercredi	Carottes HVE râpées - Vinaigrette	Rôti de dinde - Jus lié viande	**Torsade de blé et pois chiches HVE** Salsifis gratinés	Fromage Laitage	**Fruit de saison**
jeudi	Velouté de potiron au curry	lasagnes aux légumes d'hiver	Salade verte Riz		Cake vanille du chef
vendredi		Filet de **colin MSC** - Sauce au citron	Gratin d'épinard **Coquillette HVE**	Fromage	**Fruit de saison**

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

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

Maternelle / élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Chou blanc aux pommes - Vinaigrette	Riz cantonais végétarien	Petits pois au jus Riz créole	Laitage	
mardi	Menus Pirates				
mercredi		Pilon de **poulet du Gers** rôti aux herbes	**Semoule HVE** Chou fleur gratiné	Fromage	
jeudi	Wrap au thon et crudités	Rôti de **porc de l'Aveyron** - Jus lié thym et citron	Rata de légumes Hivernale du chef Frites		Spritz du chef
vendredi		Carbonara de **chute de saumon MSC fumé**	**Coquillette HVE** Brocolis	Fromage	**Fruit de saison**

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

Maternelle / élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Sauté de dinde façon blanquette	Riz pilaf Potimarron rôti	Fromage	**Fruit de saison**
mardi	Salade de riz et maïs	Galette de haricots blancs au **parmesan AOP**	Épinards à la crème **Coquillettes HVE** à la farine de blé et pois chiches		Crème aux œufs du chef
mercredi	Chou blanc râpé - Vinaigrette	Fajitas au **bœuf français**	Salade verte - Vinaigrette	Laitage	
jeudi	Chiffonnade de salade verte et croûtons - Vinaigrette	Jambon braisé porc	Frites Navets braisés glacés		Panna cotta du Chef au coulis de fraises
vendredi		Gratin de **colin MSC** à la normande	Brocolis aux oignons **Semoule HVE**	Fromage	Salade de fruits du chef

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

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

Maternelle / élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Taboulé d'Hiver (**semoule HVE**)	Tartiflette **(Reblochon AOP)**	Pommes de terre vapeur Haricots verts sautés		**Fruit de saison**
mardi		**Boulettes au bœuf** - Sauce Bourguignonne	Petits pois au jus **Macaronis HVE**	Fromage	**Fruit de saison**
mercredi	Salade de pommes de terre aux herbes - Vinaigrette	Quiche au **poulet du Gers**	Carottes aux oignons jaunes **Haricots blancs BIO** à la tomate	Laitage	
jeudi	Céleri rave sauce rémoulade	Bolognaise de **pois BIO**	**Coquillettes HVE** à la farine de blé et pois chiches Panais en persillade		Clafoutis aux poires
vendredi		Calamars à la romaine	Purée de potiron Riz pilaf	Fromage	Coupe banane caramel

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

Maternelle / élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Saucisse de Toulouse **porc local**	Lentilles vertes au jus Rata de légumes Hivernale du chef	Fromage	Liégeois à la vanille
mardi	Potage de légumes	Sauté de **poulet fermiers du Gers** Tex Mex	Frites Chou fleur rôti à l'ail	Fromage Laitage	
mercredi		Croque monsieur fromager du chef	Salade verte	Fromage	**Fruit de saison**
jeudi	Salade verte - Vinaigrette	Galette à l'avoine au curry du chef - Sauce tomate	Brocolis à l'ail **Semoule HVE**		Roulé à la confiture d'abricot
vendredi	Pâté de campagne - Cornichons	Filet de **merlu MSC** - Sauce tartare	**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

Maternelle / élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Brocolis gratinés Gnocchis	Fromage	**Fruit de saison**
mardi	Potage de légumes	Sauté de **poulet fermiers du Gers** aux olives	**Pennes HVE** Potimarron rôti	Laitage	
mercredi					
jeudi					
vendredi					

Produit de saison **Régional** Produit labellisé