

Menu du Restaurant des Ecoles des Ursulines



- Menus du 29 août au 21 Octobre -

Semaine n°	1	2	3	4	5	6	7	8
Date	- du 29 août au 2 septembre -	- du 5 au 9 septembre -	- du 12 au 16 septembre -	- du 19 au 23 septembre -	- du 26 au 30 septembre -	- du 3 au 7 Octobre -	- du 10 au 14 Octobre -	- du 17 au 21 Octobre -
Lundi	Potage Du chef Plat Ravioli napolitaine Légume Fromage râpé Féculent Frites Dessert Fruit	Carottes Vol-au-vent Champignons Frites Fruit	Poivrons Steak haché de boeuf Salade de tomates Frites / Ketchup Fruit	Tomate basilic Saucisse de campagne sauce brune Compote Rösti Fruit	Haricots verts Omelette Champignons crème Frites Fruit	Carottes Steak de boeuf sce béarnaise Haricots verts Patatoes Fruit	Tex mex (haricots rouges, tomates, poivrons) Hamburger Crudités Frites Fruit	Cresson Chipolata de veau Compote d'abricots Croquettes Fruit
Mardi	Potage Navets Plat Filet de poulet sce boursin Légume Poêlée de brocolis et carottes Féculent Pommes de terre natures Dessert Yaourts aux fruits	Julienne Lasagne épinards & ricotta Compote	Brocolis Gratin de pâtes Jambon-fromage Fromage blanc	Oignons Jambon grillé Ratatouille Coquillettes Petits nova aux fruits		Cerfeuil Pâtes bolognaise Fromage râpé Yaourt sucré	Chou fleur Cordon bleu de volaille Ratatouille niçoise Pâtes Yaourt aux fruits	Navets Penne au poulet Sauce tomates courgettes Yaourt aromatisé
Jeudi	Potage 4 légumes Plat Gyros de boeuf Légume Salade Féculent Riz Dessert Mousse au chocolat	Chou-fleur Sauté de porc jus à l'ail Boulgour aux courgettes Banane	Parmentier Chili sin carne (Quorn) (haricots rouge, tomates, maïs) Riz complet Pudding vanille	Lentilles Escalope de dinde sauce fines herbes Salade de quinoa aux dès de tomates et concombres Glacé	Epinards Pain de volaille sauce oignons Laitue vinaigrette Pommes de terre vapeur Flan au caramel	Pois Filet de poulet jus de volaille Purée au potiron Crème vanille	Poireaux Blanquette de veau aux petits légumes Riz Biscuit	Potiron Rôti de porc Salade mixte Pommes de terre natures Fromage frais aux fruits
Vendredi	Potage Poireaux Plat Filet de cabillaud MSC au curry Légume Céleri rave à la crème Féculent Pommes persillées Dessert Poire	Oignons Filet de colin meunière Brocolis Purée Yaourt aux fruits	Panais Filet de lieu MSC sauce citron Rata de poireaux Pomme	8 légumes Fish stick MSC sauce cocktail Crudités sauce dressing Pommes de terres natures Biscuit	Minestrone Parmentier de poisson MSC aux blancs de poireaux Biscuit	Oignons Filet de cabillaud sauce fines herbes Navets Boulgour Mousse au chocolat	Tomates boulettes Filet de poisson pané sauce tartare Salade vinaigrette Purée Compotine	Panais Gratin de poisson MSC aux épinards Quinoa Fruit

Pour toute information relative à la présence d'allergènes dans nos repas, veuillez vous rapprocher du responsable de cuisine. Les recettes sont susceptibles de varier.



Porc

Végétarien

Pêche durable