



# Ecole des Ursulines - Mons

## Menu du mois de mai 2026



	lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai	
Potage	4 légumes	Oignons	<b>Ascension</b>	Minestrone	
Plat	Omelette	Gratin de blé		Lasagne au <b>saumon MSC</b>	
Légume	<u>Salade mixte</u> sauce dressing	à la bolognaise de boeuf		& aux épinards	
Féculent	Frites				
Dessert	Poire	P'tit carré abricots		Mousse au chocolat	
Allergènes	3,9,10	1,3		1,3,4,7,9	
	lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai	
Potage	<u>Chou-fleur</u>	<u>Carottes</u>	Chips de tortilla au guacamole maison Fajitas au poulet, poivrons, maïs, haricots rouges Sauce mexicaine Churros	3 légumes	
Plat	Rôti de porc sauce thym	Pâtes aux 3 fromage		Filet de <b>colin MSC</b>	
Légume	<u>Petits pois</u>	Brocolis		Carotte au lait coco curry	
Féculent	Pommes duchesse			Riz	
Dessert	Compotine	Kiwi		Pomme	
Allergènes	3,6,7,12	1,3,7	1,3	3,4,9,12	
	lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai	
Potage	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Cultivateur	8 légumes	Tomate	
Plat			Brochette du dragon	Pêche au <b>thon</b>	
Légume			Spirelli à la provencale (aubergines, courgettes, oignons, tomate)	sauce al'berdouille / Salade	Salade de pommes de terre vinaigrette
Féculent			Pastèque	Croquettes	Yaourt aromatisée
Dessert				Glace	
Allergènes		1,3,9	1,3,7,9,10	3,4,7,10,	

Allergènes à déclaration obligatoire : 1 - Gluten / 2 - Crustacés / 3 - Oeuf / 4 - Poisson / 5 - Arachides / 6 - Soja / 7 - Lait / 8 - Fruits à coques / 9 - Céleri / 10 - Moutarde / 11 - Graines de sésame / 12 - Anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/L / 13 - Lupin / 14 - Mollusques

Légende :

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

Pêche durable MSC  
Légumes & fruits de saison

Menu végétarien  
Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée (Bio)

Viande de porc  
Menu à thème : **Mexique**

Fairtrade

Menus validés par les diététiciens de Api Restauration selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

Les recettes sont susceptibles d'être modifiées en fonction de nos fournisseurs et les allergènes peuvent être modifiés. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au chef de cuisine.