

# Menu du Restaurant des Ecoles des Ursulines

## octobre-21

	Date	Du 04 au 08 10 21	Du 11 au 15 10 21	Du 18 au 22 10 21	Du 25 au 29 10 21
L u n d i	Potage	Potage Tex Mex	Potage carottes	Potage cresson 	Potage andalou 
	Plat	Hamburger 	Pavé de bœuf sauce béarnaise	Saucisse végétarienne	Omelette
	Légume	Crudités	Salade	Compote d'abricots	Macédoine de légumes
	Féculent	Potatoes	Frites	Croquettes	Frites
	Dessert	Dessert surprise	Fruit	Yaourt aromatisé	Yaourt grenadine
M a r d i	Potage	Potage cerfeuil 	Potage chou-fleur	Potage navets	Potage vert pré
	Plat	Pâtes bolognaise (Quorn)	Cordon bleu de volaille	Penne au poulet	Couscous chipolata de volaille
	Légume	Fromage râpé	Ratatouille Niçoise	Sauce tomates courgettes	Bouillon
	Féculent		Pâtes		Semoule
	Dessert	Yaourt sucré	Yaourt aux fruits	Fruit	Cake maison
J e u d i	Potage	Potage aux pois	Potage poireaux	Potage potiron	Potage courgettes
	Plat	Filet de dinde à la crème	 Jambon braisé	Rôti de porc 	Tartiflette 
	Légume	Purée au potiron	Petits pois carottes	Chicons à l'ail	Salade de saison
	Féculent		Pommes de terre rôties au paprika	Pommes de terre	
	Dessert	<b>Fruit</b>	Fruit	Fromage frais aux fruits	<b>Fruit</b>
V e n d r e d i	Potage	Soupe à l'oignon	Potage tomates boulettes	Potage panais	Potage brocolis
	Plat	<b>Filet de cabillaud</b> sauce citron	<b>Filet de poisson pané</b> sauce tartare	<b>Gratin de poisson</b>	<b>Filet de lieu</b>
	Légume	Brocolis	Gratin de céleri	aux épinards	Poireaux à la crème
	Féculent	Pommes vapeur	<b>Boulgour</b>	<b>Quinoa</b>	Pommes de terre
	Dessert	Mousse chocolat	Compotine	Fruit	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.

Aliment issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Porc



Végétarien

Poisson issu d'une pêche durable