



Menu du Restaurant des Ecoles des Ursulines



- Menus du 06 mars au 28 avril -

Semaine	1	2	3	4	5	6	7	8
Date	- du 06 03 au 10 03 -	- du 13 03 au 17 03 -	- du 20 03 au 24 03 -	- du 27 03 au 31 03 -	- du 03 04 au 07 04 -	- du 10 04 au 14 04 -	- du 17 04 au 21 04 -	- du 24 04 au 28 04 -
Lundi	Potage : 8 légumes Plat : Gratin de pâtes provençales Légume : Gratin de pâtes provençales Féculent : Fruit Dessert : Fruit	Petits pois Sauté de porc Haricots blancs sauce tomate Rôtis Fruit	Poireaux Omelette Salade mixte sauce dressing Frites Yaourt sucré	Champignons Rôti de dindoneau Champignons crème Pommes smile Fruit	Minestrone Chipolata jus de viande Pois carottes Frites Fruit	Pâques 	Andalou Steak haché de boeuf sauce oignons Salade Frites Fruit	Chicons Curry de poulet aux ananas Rosti Fruit
Mardi	Potage : Oignons Plat : Steak de boeuf sauce béarnaise Légume : Salade Féculent : Frites Dessert : Petits filous	Chicons Boulette de boeuf sauce tomate Cornettes Compote	Cresson Pâtes Sauce bolognaise (boeuf) Fromage râpé Fruit	Cerfeuil Pâtes Jambon fromage Yaourt	Oignon Pâtes carbonara Compote	Carrot Pintadeau sauce pêches 1/2 pêches Croquettes Glace	Carottes cumin Rôti orloff Coquillettes aux champignons Compote	Tomates boulettes Quiche aux brocolis Glace
Jeudi	Potage : Carottes Plat : Jambon braisé sauce échalotes Légume : Haricots verts Féculent : Purée macaire Dessert : Fruit	Panais Filet de poulet rôti jus de volaille Compote de pommes Purée Yaourt aromatisé	Carottes Rôti de porc jus de viande Gratin de courgettes Blé Cake	4 légumes Pain de viande Chou-fleur à la crème Purée Biscuit	Thai Nem végétarien Sauce aigre douce Riz aux petits légumes Yaourt sucré	Minestrone Paupiette de boeuf sauce échalotes Haricots verts Pdt Fruit	Courgettes Pilons de poulet Compote de pommes Purée Nova	4 légumes Pâtes aux lardons et mozzarella Courgettes Petits nova
Vendredi	Potage : Cresson Plat : Waterzooi de poissons Légume : Julienne de légumes Féculent : Riz Dessert : Liégeois	Tomate boulettes Filet de poisson sauce beurre persillée Poêlée de carottes au jus Semoule Biscuit	Minestrone Fish stick sauce cocktail Crudités de saison vinaigrette Purée Flan	Potiron Filet de cabillaud sauce citron Epinards à la crème Pommes nature Mousse chocolat	Chou-fleur Filet de hoki scc fines herbes Crudités Pommes nature Flan	8 légumes Pâtes au saumon et brocolis Biscuit	4 légumes Filet de poisson du jour Poireaux crème Quinoa Liégeois	Velouté de volaille Filet de colin meunière Salade Purée Bicuic

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.