



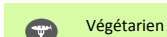
# Menu du Restaurant des Ecoles des Ursulines



## Menu de Mai/juin

Semaine n°		1	2	3	4	5	6	7	7
Date		13/05 au 17/05	20/05 au 24/05	27/05 au 31/05	03/06 au 07/06	10/06 au 14/06	17/06 au 21/06	24/06 au 28/06	01/07 au 05/07
Lundi	Potage	Carottes	<b>PENTECÔTE</b>	<b>DOUDOU</b>	Carottes	4 légumes	Tomates aux boulettes	Parmentier	Potage du jour
	Plat	Omelette			Steak de boeuf sauce béarnaise	Cordon bleu de volaille	Hamburger de boeuf maison	Saucisse de campagne sauce brune	Plat du jour
	Légume	Salade de haricots verts			Salade mixte vinaigrette	Salade de chou-fleur	Crudités	Haricots verts	
	Féculent	Potatoes			Frites	Pommes smiley	Frites/ Sauce ketchup	Pomme noisettes	
	Dessert	Fruit			Cake fourré chocolat noisette	Compotine	Pop corn	Fruit	Dessert du jour
Mardi	Potage	4 légumes	Julienne	Andalou	Salsifis	Poireaux	8 légumes	Champignons	Potage du jour
	Plat	Gyros de boeuf	Gratin de macaroni	Tournedos de dinde sauce aux fines herbes	Penne	Tortilla aux légumes	Salade de pâtes à la grecque	Filet de poulet jus de volaille	Plat du jour
	Légume	Poêlée de poivrons	Jambon/fromage	Salade de quinoa	à la ricotta et aux épinards	(PDT, brocolis, tomates fraîches, oignons)	(tomates, feta, concombres)	Coleslaw	
	Féculent	Pâtes		aux dés de tomates et concombres				Blé	
	Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit	Petits filous aux fruits	Liégeois chocolat	Fromage aux fruits	Dessert du jour
Jeudi	Potage	Courgettes	Potiron	Cerfeuil	Tex mex	Chou fleur	Cultivateur	Pois	<b>BONNE VACANCES</b>
	Plat	Pain de viande, sauce brune	Escalope de dinde	Lasagne végétarienne aux légumes du soleil	Paupiette de veau jus viande	Pilons/filet de poulet	Escalope de porc jus de viande	Chili sin Carne	
	Légume	Laitue vinaigrette	Ratatouille niçoise	(courgettes, aubergines, tomates) Mozzarella	Chou-rouge aux pommes	Légumes couscous	Etuvée de carottes au thym	(poivrons, tomates, maïs, haricots rouges)	
	Féculent	PDT natures	Riz		PDT persillées	Semoule	PDT au four	Riz	
	Dessert	Fruit	Compotine	Glace	Liégeois à la vanille	Fruit	Fruit	Yaourt sucré	
Vendredi	Potage	Tomates	Chou-fleur	Oignons	Parmentier	Andalou	Carottes	8 légumes	
	Plat	Filet de lieu au curry	Poisson meunière sauce tartare	Filet de hoki sauce hollandaise	Filet de lieu sauce nantua	Waterzooi de poisson	Lasagne de saumon	Pêche au thon	
	Légume	Julienne de légumes	Salade mixte	Petits pois et carottes	Etuvée de brocolis aux échalotes	Petits légumes	Epinards	Laitue	
	Féculent	Blé	Purée	PDT rôties au four	Purée maison	Boulgour		Salade de pommes de terre	
	Dessert	Quatre quart	Fruit	Petit nova	Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit	Glace	

Les allergènes sont indiqués dans votre restaurant. 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.



Pêche durable

Menu à thème



Porc

Aliment issu d'une agriculture responsable & raisonnée (Bio)



Fairtrade