



Menu du Restaurant des Ecoles des Ursulines



Menu septembre-octobre-2024

Semaine n°	1	2	3	4	5	6	7	8
Date	Du 26/08 au 30/08	Du 02/09 au 06/09	Du 09/09 au 13/09	Du 16/09 au 20/09	Du 23/09 au 27/09	Du 30/09 au 04/10	Du 07/10 au 11/10	Du 14/10 au 18/10
Lundi	Potage : 8 Légumes Plat : Gratin de ravioli sauce napolitaine Légume : Féculent : Dessert : Cocktail de fruits	Carottes Boudin blanc de volaille grillé Salade mixte vinaigrette Frites Fruit	Courgettes Escalope de porc sauce brune Choux-rouge aux pommes Pommes de terre smiley Fruit	Cultivateur Omelette Laitue vinaigrette Pommes noisettes Fromage blanc fruité	Julienne Gyros de Boeuf sauce à l'ail et au yaourt Poêlée de poivrons grillés Potatoes Fruit	Brocolis Chipolata Compote de pommes Frites Fruit	Navets Steak haché de boeuf sauce aux oignons Salade mixte vinaigrette Rostis Compotine	Cerfeuil Rôti de porc Chou-fleur à la crème Croquettes Fruit
Mardi	Potage : Chou-fleur Jambon grillé sauce miel Légume : Salade de haricots verts et pommes de terre Féculent : Dessert : Yaourt aux fruits	Soupe chinoise au poulet Emincé de boeuf au soja Légumes chinois à la sauce aigre-douce Nouilles sautées Litchis au sirop	4 Légumes Hachis parmentier végétarien aux courgettes Yaourt de "La Ferme du Bouret"	Corn chowder Primaires : saucisse hot-dog de volaille Maternelles : chipolata de volaille Primaires : choucroute Maternelles : carottes glacées Primaires : sandwich Maternelles : purée Muffin au chocolat	Oignons Sauté de dinde au curry, lait de coco et aux ananas Riz Gâteau fourré à l'abricot	Parmentier Carbonnade de boeuf Carottes Pommes de terre persillées Yaourt de "La Ferme du Bouret"	Champignons Pâtes à la sauce aux 3 fromages Brocolis Spirelli Fruit	Potiron Pâtes à la sauce carbonara au jambon de dinde et aux petits pois Penne Yaourt aux fruits mixés
Jeudi	Potage : Vert pré Plat : Steak haché de boeuf Légume : Etuvée de carottes au jus Féculent : Blé Dessert : Fruit	Cerfeuil Quiche au potiron et à la mozzarella Laitue vinaigrette Cookie "Le petit Namurois"	Epinards Filet de poulet rôti Ratatouille niçoise Boulgour Fruit	Céleri-rave Boulettes de veau à la sauce tomates et aux champignons Purée maison Fruit	Julienne Pâtes à la sauce bolognaise de boeuf Carottes, oignons Coquillettes Compotine	Minestrone Lasagne à la ricotta et aux épinards Tiramisu au spéculoos	Oignons Cordon bleu de volaille Purée de brocolis et de pommes de terres Fromage blanc cassonade	Chaudron de la sorcière (potiron) Intestin (pizza maison) ensanglanté farci au jambon et au fromage râpé Crème au chocolat et aux vers de terre
Vendredi	Potage : Brocolis Plat : Salade de pâtes froides au thon MSC Légume : Tomates, concombres, maïs Féculent : Penne Dessert : Glace	Tomates basilic Burger de colin MSC Coleslaw vinaigrette Purée maison Fruit	Minestrone Gratin de la mer MSC (colin, cabillaud, saumon) Petits légumes Riz Frangipane	Portugais Pâtes à la sauce au saumon MSC et aux poireaux Farfalle Compotine	Fête de la communauté française	Poireaux Fish sticks MSC sauce tartare Salade de tomates vinaigrette Purée maison Banane fairtrade	Tomates boulettes de volaille Paëlla de poisson Glace	Courgettes Filet de colin MSC sauce au beurre citronné Haricots verts Pommes de terre sautées Salade de fruits

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.



Végétarien

Pêche durable

Menu à thème



Porc

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



Fairtrade

Produit local - circuit court