

Ecole des Ursulines - Mons

Menu du mois de décembre 2026

	lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Potage	Courgettes	Soupe chinois	Parmentier	8 légumes
Plat	Vol-au-vent	Wok de légumes chinois	Merguez aux épices douces	Parmentier de colin MSC
Légume	aux champignons	au tofu & nouilles	Légumes couscous	aux petit légumes
Féculent	Croquettes	(Carottes, chou chinois, poivrons)	Semoule	
Dessert	Fruit	Créme vanille	Biscuit	Clémentine
Allergènes	1,3,7	1,3,6,7	1,3,9	3,4,7,9
	lundi 14 décembre	**mardi 15 décembre**	**jeudi 17 décembre**	**vendredi 18 décembre**
Potage	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Velouté potiron
Plat	Carbonade flamande	Pâtes	Chipolata de campagne	Rôti de dinde, sauce aux airelles
Légume	aux carottes	aux 3 fromages	Rata de scarole	Duo de haricots
Féculent	Pommes de terre rissolées	& poireaux		Gratin dauphinois
Dessert	Dessert du jour	Dessert du jour	Dessert du jour	Bûche de Noël
Allergènes	1,3,7,9,12	1,3,7,9	1,3,7,9	1,3,6,7,8

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

Viande de porc

Menu à thème : **Noël**

Fairtrade

Menus validés par les diététiciens d'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.