



## Lundi 03 février 2020

Pommes de terre en salade, Endives et Noix ou Pâté en croûte de Volaille



\*Vedell Bio Marengo ou \*Saumon à l'Aneth

Semoule ou Bâtonnière de Carottes

Assortiment de fromages (Dont Cantal et Emmenthal Bio) 

Flan vanille nappé Caramel ou Petits suisses

## Mardi 04 février 2020

Salade Exotique ou Carottes râpées



Pintade à la Basquaise ou \*Tajine d'Agneau local aux Pruneaux  

Haricots verts persillés ou Riz Bio créole 


Assortiment de fromages (Dont Edam Bio  et Cantafrais)

Yaourt aromatisé ou Fromage blanc aux Fruits

## MENUS CHINOIS

## Jeudi 6 février 2020

Nems au Poulet sur lit de salade ou Samoussa aux légumes sur lit de salade

\*Colin au Citron vert ou \*Sauté de Porc au Caramel 

Nouilles sautées ou Poêlée Asiatique

Assortiment de fromages (dont Six de Savoie ou Tome Noire)


Salade de Fruits aux saveurs Asiatiques ou Ananas au sirop

## Vendredi 7 février 2020

Salade de Batavia et Galantine de Volaille aux Olives ou Salade de Batavia, Maïs et Radis

Tartiflette de Volaille gratiné au Reblochon AOP  ou Oeuf Bio  et Sauce piperade

Gratin dauphinois et Chou fleur et Brocoli persillés

Assortiment de fromages (Dont Camembert Bio  ou Kiri )

Crêpe et Pâte à tartiner au Chocolat

### Origines

\*Tajine d'Agneau local aux pruneaux et Sauté d'Agneau local au Curry : "Agneau de Pays" Languedoc Roussillon

\*Vedell Bio Marengo : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Sauté de Porc au Caramel : "Pyreneus", France, Occitanie

\*Saumon à l'Aneth : Oncorhynchus gorboscha, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)

\*Colin au Citron vert et \*Colin et Seiche à la Sétoise : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison.....); ils seront actualisés sur notre site internet : [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)



Régions de France



# MENUS COLLEGES FEVRIER 2020



## Lundi 24 février 2020

Jambon Sec et Cornichonsou Galantine de Volaille aux Olives

Aiguillettes de Poulet au jus ou \*Sauté d'Agneau local au Curry



Duo de Choux en gratin ou Blé doré

Assortiment de fromages (Dont Croc lait ou Chavroux)



Banane Bio ou Orange Bio



## Mardi 25 février 2020

## MENU REGION OCCITANIE

## Jeudi 27 février 2020

Taboulé ou Betteraves et Mimolette

Rôti de veau au jus ou Poisson Meunière

Haricots verts persillés ou Riz Bio  à la Tomate

Assortiment de fromages (Dont Emmental Bio  ou Cantafrais)

Yaourt brassé ou Fromage blanc Sauce aux Fruits rouges

## Vendredi 28 février 2020

Coleslaw et Carottesou Salade d'Avocats et Pamplemousse



Omelette nature Bio Sauce portugaiseou Saucisse Catalane



Torsades Bio et Râpé ou Beignets de Salsifis

Assortiment de fromages (Dont Bleu et Vache qui rit)



Purée de Pommes Bio ou Salade de Fruits

### Origines

\*Tajine d'Agneau local aux pruneaux et Sauté d'Agneau local au Curry : "Agneau de Pays" Languedoc Roussillon

\*Vedell Bio Marengo : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Sauté de Porc au Caramel : "Pyreneus", France, Occitanie

\*Saumon à l'Aneth : Oncorhynchus gorbusha, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)

\*Colin au Citron vert et \*Colin et Seiche à la Sétoise : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison.....); ils seront actualisés sur notre site internet : [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)