




MENUS COLLEGES MARS 2020



Lundi 02 mars 2020

Endives aux Noix ou Salade de Pois chiches à la Catalane et Thon

*Merlu sur Julienne de Légumes ou Cuisse de Poulet grillée 

 Riz Bio ou Jardinière de légumes

Assortiment de fromages (Dont Camembert et Emmental Bio) 

Fromage Blanc ou Petits Suisses

Mardi 03 mars 2020

Salade de Maïs, Pommes de terre, Olives et Tomates cerise
ou Salade verte et Croûtons

 Oeuf dur Bio ou *Vedell Bio aux Champignons 

Epinards à la Béchamel ou Méli-Mélo de Céréales

Assortiment de fromages (dont Samos et Rondelé Ail & Fines Herbes)

Petits dés de Fruits ou Pêche sauce Fruits rouges

Jeudi 05 mars 2020

Pizza au Fromage ou Roulé au Fromage

Rôti de Porc au jus ou Cubes de Poissons aux Céréales

Gratin Dauphinois ou Poêlée ratatouille


Assortiment de fromages (Dont Cantal et St Paulin)

Fruit de saison (Dont Kiwi Bio  ou Pomme Bio 

Vendredi 06 mars 2020

Tranche de Surimi sur lit de salade ou Pamplemousse au sucre

  *Boeuf Bio à la Provençale ou Cordon Bleu

Purée de pois ou Macaroni Bio 

Assortiment de fromages (Dont St Nectaire AOP et Mimolette)

Crème dessert vanille ou Liégeois au chocolat

Origines

*Merlu sur Julienne de Légumes / Merlu à la portugaise/Merlu sauce Dugléré: Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est


*Hoki sauce Dugléré : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)

*Cari de cabillaud: Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Boeuf Bio à la Provençale / Gardiane de Boeuf Bio / Boeuf Bio bourguignon: Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Vedell Bio aux Champignons / Sauté de Vedell Bio aux petits légumes : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)

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

 Menus végétariens



MENUS COLLEGES MARS 2020



Lundi 09 mars 2020

Salade de Radis, Concombres et tomates cerise ou Salade de Pommes de terre au Thon



Pintade à la Basquaise ou *Hoki sauce Dugléré




Coquillettes Bio ou Champignons et Salsifis persillés

Assortiment de fromages (Dont Croc Lait et Camembert Bio) 


Poire sauce Chocolat ou Compote de Pommes

Mardi 10 mars 2020

Salade de Lentilles ou Carottes râpées

Tranche de Gigot d'Agneau au Thym ou Sauté de Poulet à l'Estragon 

Courgettes et Chou fleur persillés ou Gnocchi à la Romaine

Assortiment de fromages (Dont Edam Bio  et Emmenthal Bio 

Yaourt Aromatisé ou Yaourt Nature

Jeudi 12 mars 2020



Oeuf Dur Bio sauce Cocktail ou Macédoine de Légumes

Tajine de Légumes et Abricots et Semoule et Pois chiches
ou Rôti de Veau au jus Semoule

Assortiment de fromages (Dont Mimolette et Tome Noire)

Fruit de saison (Dont Banane ou orange Bio) 

**Menu
Outre Mer**

Vendredi 13 mars 2020

Salade Exotique au Surimi ou salade d'Avocats et Tomates cerise

*Cari de Cabillaud ou Rôti de Porc aux Petits oignons

Riz parfumé ou Mousseline de Carottes


Assortiment de fromages (Dont Carré frais Bio  et Gouda Bio 

Tarte Flan Coco ou Liégeois Vanille

Origines

- *Merlu sur Julienne de Légumes / Merlu à la portugaise/Merlu sauce Dugléré: Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Hoki sauce Dugléré : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Cari de cabillaud: Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Boeuf Bio à la Provençale / Gardiane de Boeuf Bio / Boeuf Bio bourguignon: Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Vedell Bio aux Champignons / Sauté de Vedell Bio aux petits légumes : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)

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

 Menus végétariens



Regions de France



MENUS COLLEGES MARS 2020



Lundi 16 mars 2020

Friand au Fromage ou Tarte au Fromage



Escalope de Volaille à la Normande ou *Boeuf Bio Bourguignon



Haricots verts persillés ou Purée

Assortiment de fromages (Dont Bonbel et Rondelé Nature)

Fruit de saison (Dont Banane ou Pomme Bio)



Mardi 17 mars 2020

Salade d'endives, tomates Bio  et Noix ou Pamplemousse au sucre

Sauce aux Lentilles tomatée et Pipe rigate ou Brochette de Poulet sauce Hollandaise

Pipe Rigate et Bâtonnière de Légumes

Assortiment de fromages (Dont Edam Bio  et Emmenthal Bio)



Fromage Blanc ou Petits Suisses

Jeudi 19 mars 2020

Taboulé ou Chou rouge, Chou blanc émincé, Pomme et Thon

Filet de Poisson pané ou Saucisse grillée sur lit d'Oignons

Courgettes à la Provençale ou Riz Bio 

Assortiment de fromages (Dont Camembert Bio  et Tome Noire)

Liégeois Chocolat ou Yaourt Brassé


Vendredi 20 mars 2020

Menu goût de France

Origines

- *Merlu sur Julienne de Légumes / Merlu à la portugaise/Merlu sauce Dugléré: Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Hoki sauce Dugléré : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Cari de cabillaud: Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Boeuf Bio à la Provençale / Gardiane de Boeuf Bio / Boeuf Bio bourguignon: Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Vedell Bio aux Champignons / Sauté de Vedell Bio aux petits légumes : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)

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

 Menus végétariens



Regions de France



MENUS COLLEGES MARS 2020



Lundi 23 mars 2020

Pâté en croûte de Volaille ou Pêche au Thon



Cuisse de Poulet grillée ou Tranche de Gigot d'Agneau sauce Brune

Petits pois au jus ou Purée de Patates douces

Assortiment de fromages (Dont Mimolette et Brie)

Fruit de saison (Dont Orange Bio  ou Pomme Bio 

Mardi 24 mars 2020

Julienne de Betteraves et Chou rouge ou salade de Pommes de terre à l'Espagnole



*Gardiane de Boeuf Bio ou Omelette Bio 

Céréales Gourmandes ou Duo de Carottes persillées

Assortiment de fromages (Dont Rondelé Ail & Fines Herbes et Cantal)

Crème dessert au Chocolat ou Liégeois Vanille

Jeudi 26 mars 2020

Coleslaw ou Salade verte

Pané de Blé à la Tomate et Mozzarella ou Wings de Poulet

Poêlée ratatouille et Pommes de terre

Assortiment de fromages (Dont Edam Bio  et Carré frais Bio )

Purée de Pomme ou Yaourt Nature sucré


Vendredi 27 mars 2020

Radis et Beurre ou Salade de Lentilles

*Merlu sauce Dugléré ou Rôti de Porc au jus



Pennes Bio et râpé ou Épinards à la béchamel


Assortiment de fromages (Dont Kiri et Camembert Bio )

Fromage Blanc sauce Fruits rouges ou Yaourt Aromatisé

Origines

- *Merlu sur Julienne de Légumes / Merlu à la portugaise/Merlu sauce Dugléré: Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Hoki sauce Dugléré : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Cari de cabillaud: Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Boeuf Bio à la Provençale / Gardiane de Boeuf Bio / Boeuf Bio bourguignon: Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Vedell Bio aux Champignons / Sauté de Vedell Bio aux petits légumes : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)

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

 Menus végétariens