








Lundi 03 Août 2020

Salade verte et Noix
Spaghetti bolognaise "VBF" 
Edam Bio 
Purée de Pommes


Mardi 04 Août t 2020

Galantine de Volaille aux Olives
*Cabillaud Madras
Poêlée campagnarde
Rondelé nature
Abricots locaux 




Mercredi 05 Août 2020

Pastèque
 Brochette de Poulet marinée sauce Hollandaise
Pommes cubes rissolées
Emmenthal Bio 
Fromage Blanc aux fruits

Jeudi 08 Août 2020

Méli-mélo de céréales gourmandes, Maïs et Olives
Tortilla
Poêlée ratatouille
Tome Noire
Nectarine Blanche locale 

Vendredi 09 Août 2020

Salade de tomates
*Axa de Veau Bio  
 Riz Bio Créole
Société crème
Tarte au chocolat



ORIGINES :

- *Cabillaud Madras : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Hoki sauce Basquaise : Macruronus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Merlu Bourride Marseillaise : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Veau Bio Marengo / Axa de Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
- *Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (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



Lundi 10 Août 2020

Melon type Charentais
 Cuisse de Poulet grillée 
 Mousseline de Carottes
 Gouda Bio 
 Crème dessert Vanille


Mardi 11 Août 2020

Tarte au fromage
 *Veau Bio marengo  
 Blé doré
 Bonbel
 Nectarine blanche 


Mercredi 12 Août 2020

Salade de Pommes de terre au thon et
 Tomates Bio
 Cordon bleu
 Flan de courgettes au pesto
 St Nectaire
 Tarte aux abricots

Jeudi 13 Août 2020

Taboulé aux concombres
 *Hoki sauce Basquaise
 Haricots verts persillés
 Camembert Bio 
 Fromage blanc aux fruits

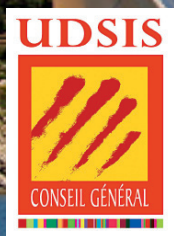
Vendredi 14 Août 2020

Oeuf dur, Pois chiches et Poivrons
 Lasagnes aux épinards et béchamel au fromage
 Mimolette
 Abricots locaux 

ORIGINES :

*Cabillaud Madras : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
 *Hoki sauce Basquaise : Macrurus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
 *Merlu Bourride Marseillaise : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
 *Veau Bio Marengo / Axoa de Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
 *Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (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 ALSH AOÛT 2020


Lundi 17 Août 2020

Friand au fromage
Rôti de veau au jus
Petits pois
Tomme Noire
Nectarine locale 🇫🇷


Mardi 18 Août 2020

Salade de pastèque et dès de féta
Paëlla au poulet
Carré frais Bio 
Purée de pommes et bananes


Mercredi 19 Août 2020

Tranche de Surimi et Coleslaw
Pâtes Pipe Regate à la Carbonara
Camembert Bio 
Yaourt nature sucré

Jeudi 20 Août 2020

Salade de Tomates sauce pistou
Steak fromager
Courgettes provençale et Pommes de terre
Edam Bio 
Crème dessert Chocolat

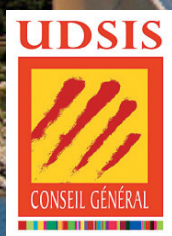
Vendredi 21 Août 2020

Salade verte
*Merlu Bourride Marseillaise
Méli-mélo de céréales gourmandes
Gouda Bio 
Tarte au citron

ORIGINES :

- *Cabillaud Madras : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Hoki sauce Basquaise : Macruronus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Merlu Bourride Marseillaise : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Veau Bio Marengo / Axoa de Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
- *Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (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 ALSH AOÛT 2020





Lundi 24 Août 2020

 Melon local type Charentais
Tomates farcies sur coulis
Riz Bio 
Rondelé nature
Yaourt aromatisé



Mardi 25 Août 2020

 Salade de pâtes Bio au Thon
Rôti de Porc au jus
Haricots verts persillés
Mini cabrette
Abricot 

Mercredi 26 Août 2020

 Oeuf dur Bio sauce cocktail
Semoule et Pois chiches
Tajine de légumes aux Abricots
Samos
Pêche locale 

Jeudi 27 Août 2020

Salade verte et Tomates cerise
*Boeuf Bio bourguignon  
Pommes de terre vapeur
Tome Noire
Eclair au chocolat

Vendredi 28 Août 2020

Galantine de Volaille aux Olives
Meunière de poisson
Duo de Carottes
Kiri
Banane

ORIGINES :

*Cabillaud Madras : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
*Hoki sauce Basquaise : Macrurus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
*Merlu Bourride Marseillaise : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
*Veau Bio Marengo / Axoa de Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
*Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (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