



Lundi 03 Août 2020	Lundi 10 Août 2020	Lundi 17 Août 2020	Lundi 24 Août 2020
 Salade verte et Noix  Spaghetti bolognaise "VBF" Edam Bio  Purée de Pommes	Melon type Charentais  Cuisse de Poulet grillée  Mousseline de Carottes Gouda Bio  Crème dessert Vanille	Friand au fromage Rôti de veau au jus Petits pois Tomme Noire  Nectarine locale 	Melon local type Charentais  Tomates farcies sur coulis  Riz Bio  Rondelé nature Yaourt aromatisé
Mardi 04 Août t 2020	Mardi 11 Août 2020	Mardi 18 Août 2020	Mardi 25 Août 2020
Galantine de Volaille aux Olives *Cabillaud Madras Poêlée campagnarde Rondelé nature  Abricots locaux 	Tarte au fromage *Veau Bio marengo Blé doré Bonbel Nectarine blanche	Salade de pastèque et dès de féta Paëlla au poulet Carré frais Bio  Purée de pommes et bananes	 Salade de pâtes Bio au Thon Rôti de Porc au jus Haricots verts persillés Mini cabrette Abricot
Mercredi 05 Août 2020	Mercredi 12 Août 2020	Mercredi 19 Août 2020	Mercredi 26 Août 2020
 Pastèque Brochette de Poulet marinée sauce Hollandaise Pommes cubes rissolées  Emmenthal Bio  Fromage Blanc aux fruits	Salade de Pommes de terre au thon et Tomates Bio   Cordon bleu Flan de courgettes au pesto St Nectaire Tarte aux abricots	Tranche de Surimi et Coleslaw Pâtes Pipe Regate à la Carbonara Camembert Bio  Yaourt nature sucré	Oeuf dur Bio sauce cocktail Semoule et Pois chiches Tajine de légumes aux Abricots Samos Pêche locale 
Jeudi 08 Août 2020	Jeudi 13 Août 2020	Jeudi 20 Août 2020	Jeudi 27 Août 2020
Méli-mélo de céréales gourmandes, Maïs et Olives Tortilla Poêlée ratatouille Tome Noire Nectarine Blanche locale 	Taboulé aux concombres *Hoki sauce Basquaise Haricots verts persillés Camembert Bio  Fromage blanc aux fruits	Salade de Tomates sauce pistou Steak fromager Courgettes provençale et Pommes de terre Edam Bio  Crème dessert Chocolat	Salade verte et Tomates cerise *Boeuf Bio bourguignon   Pommes de terre vapeur Tome Noire Eclair au chocolat
Vendredi 09 Août 2020	Vendredi 14 Août 2020	Vendredi 21 Août 2020	Vendredi 28 Août 2020
Salade de tomates *Axa de Veau Bio   Riz Bio Créole  Société crème Tarte au chocolat	Oeuf dur, Pois chiches et Poivrons Lasagnes aux épinards et béchamel au fromage Mimolette Abricots locaux 	Salade verte *Merlu Bourride Marseillaise Méli-mélo de céréales gourmandes Gouda Bio  Tarte au citron	Galantine de Volaille aux Olives Meunière de poisson Duo de Carottes Kiri Banane
Samedi 10 Juillet 2020			
Macédoine de légumes à la mayonnaise Cuisse de pintade au citron Pennes bio aux petits légumes St Paulin Melon Jaune			

ORIGINES :

- *Cabillaud Madras : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Filet de Hoki sauce Basquaise : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Colin Bourride marseillaise : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Pavé de Saumon au citron : Oncorhynchus gorbuscha, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)
- *Axa de Veau Bio et Fricassée de Veau Bio : Primeur des Montagnes Pyrénéennes France
- *Boeuf Bio printanier : 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