



Lundi 6 juillet	Lundi 13 Juillet 2020	Lundi 20 Juillet 2020	Lundi 27 Juillet 2020
Salade verte et Noix Spaghetti bolognaise "VBF" Edam Bio ou Gouda 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 7 juillet	Mardi 14 Juillet 2020	Mardi 21 Juillet 2020	Mardi 28 Juillet 2020
Galantine de Volaille aux Olives *Cabillaud Madras Poêlée campagnarde Rondelé nature Fruit (Abricots locaux, Orange, Banane)	FERIÉ	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 Pêche locale
Mercredi 8 juillet	Mercredi 15 Juillet 2020	Mercredi 22 Juillet 2020	Mercredi 29 Juillet 2020
Tomate et Coleslaw Brochette de Poulet marinée sauce Hollandaise ou Cuisse de poulet grillée ou Pilon de poulet Pommes cubes rissolées Emmenthal Bio Fromage Blanc aux fruits	Tarte au fromage *Veau Bio Marengo Blé doré Bondel Nectarine blanche	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 Banane
Jeudi 9 juillet	Jeudi 16 Juillet 2020	Jeudi 23 Juillet 2020	Jeudi 30 Juillet 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 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 *Fricassée de Veau Bio Pommes de terre vapeur Tome Noire Eclair au chocolat
Vendredi 10 juillet	Vendredi 17 Juillet 2020	Vendredi 24 Juillet 2020	Vendredi 31 Juillet 2020
Pastèque *Aoxa 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 Pastèque Bio

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 / Aoxa de Veau Bio / Fricassée de Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France

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