



Lundi 6 juillet	Lundi 13 Juillet 2020	Lundi 20 Juillet 2020	Lundi 27 Juillet 2020
<p>Salade verte et Noix Spaghetti bolognaise "VBF" Edam Bio ou Gouda Bio Purée de Pommes</p>	<p>Melon type Charentais Cuisse de Poulet grillée Mousseline de Carottes Gouda Bio Crème dessert Vanille</p>	<p>Friand au fromage Rôti de veau au jus Petits pois Tomme Noire Nectarine locale </p>	<p>Melon local type Charentais Tomates farcies sur coulis Riz Bio Rondelé nature Yaourt aromatisé</p>
Mardi 7 juillet	Mardi 14 Juillet 2020	Mardi 21 Juillet 2020	Mardi 28 Juillet 2020
<p>Galantine de Volaille aux Olives *Cabillaud Madras Poêlée campagnarde Rondelé nature Fruit (Abricots locaux, Orange, Banane)</p>	<p>FERIÉ</p>	<p>Salade de pastèque et dès de féta Paëlla au poulet Carré frais Bio Purée de pommes et bananes</p>	<p> Salade de pâtes Bio au Thon Rôti de Porc au jus Haricots verts persillés Mini cabrette Pêche locale </p>
Mercredi 8 juillet	Mercredi 15 Juillet 2020	Mercredi 22 Juillet 2020	Mercredi 29 Juillet 2020
<p>Tomate et Coleslaw Brochette de Poulet marinée sauce Hollandaise ou Cuisse de poulet grillée Pommes cubes rissolées Emmenthal Bio Fromage Blanc aux fruits</p>	<p>Tarte au fromage *Veau Bio Marengo Blé doré Bondel Nectarine blanche </p>	<p>Tranche de Surimi et Coleslaw Pâtes Pipe Regate à la Carbonara Camembert Bio Yaourt nature sucré</p>	<p>Oeuf dur Bio sauce cocktail Semoule et Pois chiches Tajine de légumes aux Abricots Samos Banane</p>
Jeudi 9 juillet	Jeudi 16 Juillet 2020	Jeudi 23 Juillet 2020	Jeudi 30 Juillet 2020
<p>Méli-mélo de céréales gourmandes, Maïs et Olives Tortilla Poêlée ratatouille Tome Noire Nectarine Blanche locale </p>	<p>Taboulé aux concombres *Hoki sauce Basquaise Haricots verts persillés Camembert Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade de Tomates sauce pistou Steak fromager Courgettes provençale et Pommes de terre Edam Bio Crème dessert Chocolat</p>	<p>Salade verte et Tomates cerise *Fricassée de Veau Bio Pommes de terre vapeur Tome Noire Eclair au chocolat</p>
Vendredi 10 juillet	Vendredi 17 Juillet 2020	Vendredi 24 Juillet 2020	Vendredi 31 Juillet 2020
<p>Pastèque *Axa de Veau Bio Riz Bio Créole Société crème Tarte au chocolat</p>	<p>Oeuf dur, Pois chiches et Poivrons Lasagnes aux épinards et béchamel au fromage Mimolette Abricots locaux </p>	<p>Salade verte *Merlu Bourride Marseillaise Méli-mélo de céréales gourmandes Gouda Bio Tarte au citron</p>	<p>Galantine de Volaille aux Olives Meunière de poisson Duo de Carottes Kiri Pastèque Bio </p>
Samedi 10 Juillet 2020	Samedi 18 Juillet 2020	Samedi 25 Juillet 2020	Samedi 1er Août 2020
<p>Coleslaw Escalope de dinde au jus et Champignons Petits pois au jus Cantafrais Purée de pommes</p>	<p>Pâté en croûte de Volaille Aiguillettes de poulet au jus Beignets de salsifs Brie Pomme Bio </p>	<p>Melon Jaune et Chorizo Rôti d'agneau sauce brune Gnocchi à la romaine St Paulin Petits dés de pêches</p>	<p>Tarte au fromage Escalope de poulet aux champignons Poêlée campagnarde Brie Melon jaune</p>

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
 *Bœuf 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