



MENUS COLLEGES SEPTEMBRE 2020



Lundi 31 Août 2020	Lundi 07 Septembre 2020	Lundi 14 Septembre 2020	Lundi 21 Septembre 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 (Mimolette ou Brie) Fruit de saison (Dont Pomme Bio ou Prune Bio	Salade romaine ou Salade de tomates et maïs *Boeuf Bio bourguignon ou Aiguillettes de poulet au jus Riz Bio ou Mousseline de brocoli Assortiment de fromages (Rondelé ail et fines herbes ou Edam Bio) Crème dessert vanille ou Yaourt aromatisé	Salade de betteraves et maïs ou Salade de concombres *Navarin d'agneau ou *Hoki sauce au citron sur julienne de légumes Haricots verts persillés ou Semoule Assortiment de fromages (Kiri ou Camembert Bio) Riz au lait ou Yaourt brassé
Mardi 01 Septembre 2020	Mardi 08 Septembre 2020	Mardi 15 Septembre 2020	Mardi 22 Septembre 2020
Friand au fromage ou Tarte au fromage *Axoa de Veau Bio ou *Merlu Madras Haricots verts persillés ou Purée Assortiment de fromages (Bonbel ou Rondelé nature) Fruit de saison (Dont Pêche locale ou Pomme bio)	Betteraves et maïs ou Salade de pommes de terre à l'Espagnole *Gardiane de Boeuf Bio ou Omelette Bio Méli-mélo de céréales gourmandes ou Duo de carottes persillées Assortiment de fromages (Rondelé ail et fines herbes ou Cantal) Crème dessert au chocolat ou Liégeois vanille	Tranche de surimi et mayonnaise ou Galantine de volaille aux olives *Escalope de porc au jus ou *Saumon aux crevettes Méli-mélo de lentilles et légumes ou Tagliatelles Assortiment de fromages (Samos ou Tome Noire) Fruit de saison (Dont Kiwi Bio ou Pomme Bio)	Salade de pommes de terre, Olives et Tomates locales ou Maquereau à la moutarde *Merlu aux crevettes et moules ou Rôti de porc à la méditerranéenne Carottes et chou-fleur sautés ou Gnocchi à la romaine Assortiment de fromages (Edam Bio ou Carré frais Bio) Petits suisses ou Flan vanille
Jeudi 03 Septembre 2020	Jeudi 10 Septembre 2020	Jeudi 17 Septembre 2020	Jeudi 24 Septembre 2020
Taboulé ou Carottes râpées au thon Filet de poisson pané ou Saucisse grillée sur lit d'oignons Courgettes à la provençale ou Riz Bio Assortiment de fromages (Camembert Bio ou Tome Noire) Liégeois au chocolat ou Purée de pommes 	 Coleslaw ou Salade verte Galette de blé à la tomate et mozzarella ou Wings de poulet Poêlée ratatouille et Pommes de terre Assortiment de fromages (Edam Bio ou Carré frais Bio) Tarte flan ou Tarte flan aux pommes	 Salade de haricots blancs ou Jambon sec et tomates Bio Filet de poulet à la basquaise ou *Colin à la bordelaise Légumes aux marrons ou Pommes de terre rôties Assortiment de fromages (Chavroux ou Emmenthal Bio) Pâtisserie ou Yaourt nature	Melon jaune ou Salade verte *Fricassée de Veau Bio à l'ancienne ou Cubes de poisson aux céréales Petits pois au jus ou Purée Assortiment de fromages (St Nectaire ou Six de Savoie) Crème dessert chocolat ou Compote de pommes Bio
Vendredi 04 Septembre 2020	Vendredi 11 Septembre 2020	Vendredi 18 Septembre 2020	Vendredi 25 Septembre 2020
Salade verte, tomates Bio et, noix ou Melon jaune Pâtes Pipe regate à la Sauce aux lentilles ou Brochette de poulet sauce hollandaise Pipe regate et Bâtonnière de légumes Assortiment de fromages (Edam Bio ou Emmenthal Bio) Fromage blanc ou Petits suisses	Concombres et Olives ou Salade de lentilles *Merlu sauce Dugléré ou Rôti de porc au jus Pennes Bio et Râpé ou Épinards à la béchamel Assortiments de fromages (Kiri ou Camembert Bio) Yaourt aromatisé ou Fromage blanc et sauce aux fruits rouges	Salade de Coquillettes Bio à la catalane ou Salade de carottes Pané fromager ou Rôti de veau aux petits oignons Poêlée campagnarde ou Gratin dauphinois Assortiment de fromages (St Paulin ou Gouda Bio) Cocktail de fruits ou Ananas au sirop	Salade de pois chiches, poivrons et Oeuf dur bio ou Céleri rémoulade Lasagnes aux épinards et à la béchamel au fromage ou Rôti de dinde au jus Champignons persillés et Torsades Bio Assortiment de fromages (Gouda Bio ou Cantafrais) Fruit de saison (Dont Poire ou Raisins)

Origines

*Axoa de Veau Bio / Fricassée de Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
 *Gardiane de Boeuf Bio / Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Escalope de porc au jus : France Occitanie "Pyreneus"
 *Navarin d'agneau : "Agneau de Pays" (Languedoc - Roussillon)

*Merlu Madras / Merlu sauce dugléré / Merlu aux crevettes et moules : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
 *Saumon aux crevettes: Oncorhynchus gorbuscha, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)
 *Colin à la bordelaise : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
 *Hoki sauce au citron sur julienne de légumes : Macrurus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique (FAO 81)

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