



Lundi 31 Août 2020

Mardi 01 Septembre 2020

Tarte aux trois fromages

*Axoa de Veau Bio  

Mousseline de carottes

Pêche locale 

Mercredi 02 Septembre 2020

Chorizo et Cornichons

*Cabillaud Madras

Céréales gourmandes

Camembert Bio 

Yaourt brassé

Jeudi 03 Septembre 2020

Salade de Riz Bio  au thon

Meunière de poisson

Flan de courgettes au pesto

Croc Lait

Pomme

Vendredi 04 Septembre 2020

 Salade de batavia locale noix et cubes de mozzarella

Pâtes Pipe regate et

Sauce aux lentilles

Fromage blanc



Origines

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

*Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Merlu aux crevettes et moules : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est

*Cabillaud Madras : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Colin à la basquaise : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki sauce dugléré : Macruronus 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





MENUS ECOLES SEPTEMBRE 2020




Lundi 07 Septembre 2020

Salade de Tomates et Demi-oeuf Bio 
Ravioli "VBF" 
Tome Noire
Mousse au chocolat


Mardi 08 Septembre 2020

Roulé au fromage
 Cuisse de Poulet grillée
Haricots verts persillés
Edam Bio 
Prune

Mercredi 09 Septembre 2020


Taboulé
Rôti de veau au jus
Brocoli en purée
Carré frais Bio 
Poire

Jeudi 10 Septembre 2020

Coleslaw
Galette de blé à la tomate et mozzarella
Duo de courgettes provençale et pommes de terre
Kiri
Purée de pommes Bio 



Vendredi 11 Septembre 2020

Concombres et Olives
*Hoki sauce Dugléré
Riz Bio 
Yaourt nature

Origines

- *Axoa de Veau Bio / Fricassée de Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
- *Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Merlu aux crevettes et moules : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Cabillaud Madras : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Colin à la basquaise : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Hoki sauce dugléré : Macruronus 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



Lundi 14 Septembre 2020

Galantine de volaille aux olives

*Boeuf Bio bourguignon



Petits pois au jus

Cantafrais

Banane

Mardi 15 Septembre 2020

Salade romaine

*Colin à la basquaise

Purée

Crème dessert vanille

Mercredi 16 Septembre 2020

Pizza au fromage

Rôti de dinde aux petits oignons

Gratin de chou-fleur

Port Salut

Raisins locaux 

Jeudi 17 Septembre 2020

Menu Région Nouvelle Aquitaine

Vendredi 18 Septembre 2020

Salade de Coquillettes Bio à la catalane



Tortilla

Poêlée campagnarde

St Paulin

Pomme locale 



Origines

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

*Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Merlu aux crevettes et moules : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est

*Cabillaud Madras : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Colin à la basquaise : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki sauce dugléré : Macruronus 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





MENUS ECOLES SEPTEMBRE 2020




Lundi 21 Septembre 2020

Sardine et Citron
 Saucisse grillée
 Gnocchi à la romaine
 Emmenthal Bio 
 Raisins locaux



Mardi 22 Septembre 2020

Salade de pommes de terre, Olives et Tomates locales 
 *Merlu aux crevettes et moules
 Duo de Carottes et Riz Bio persillés 
 Yaourt aromatisé


Mercredi 23 Septembre 2020

Salade verte
 Cordon Bleu
 Gratin dauphinois
 Gouda Bio 
 Croisillon aux abricots

Judi 24 Septembre 2020

Melon jaune
 *Fricassée de Veau Bio  
 à l'ancienne
 Semoule
 Crème dessert chocolat

Vendredi 25 Septembre 2020

Salade de pois chiches, poivrons et Oeuf dur Bio 
 Lasagnes aux épinards et à la béchamel au fromage
 Mimolette
 Poire



Origines

- *Axoa de Veau Bio / Fricassée de Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
- *Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Merlu aux crevettes et moules : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Cabillaud Madras : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Colin à la basquaise : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Hoki sauce dugléré : Macruronos 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