



# MENUS COLLEGES NOVEMBRE 2020

## Les régions de France



Lundi 02 Novembre 2020	Lundi 09 Novembre 2020	Lundi 16 Novembre 2020	Lundi 23 Novembre 2020
<p>Endives, pommes et surimi ou Galantine de volaille aux olives</p> <p>Lasagnes ou Omelette Bio</p> <p>Epinards à la béchamel et Pennes Bio</p> <p>Assortiment de fromages (Edam Bio ou Cantal)</p> <p>Crème dessert chocolat ou Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé croquant ou Céleri rémoulade et olives</p> <p>*Boeuf Bio bourguignon ou *Colin sur julienne de légumes</p> <p>Petits pois au jus ou Pommes de terre vapeur au beurre persillé</p> <p>Assortiment de fromages (Bonbel ou Edam Bio)</p> <p>Yaourt nature ou Purée de pommes</p>	<p>Maïs et betteraves ou Endives et pamplemousse</p> <p>*Tranche de Rôti d'Agneau sauce brune ou Cuisse de canette au miel</p> <p>Haricots verts persillés ou Blé doré</p> <p>Assortiment de fromages (Edam Bio ou Carré frais Bio)</p> <p>Mousse au chocolat ou Yaourt brassé</p>	<p>Pamplemousse, salade batavia et surimi ou Pois chiches à la catalane et thon</p> <p>*Merlu sauce dugléré ou Cuisse de Poulet grillée</p> <p>Coquillettes Bio ou Mousseline de brocoli</p> <p>Assortiment de fromages (Bonbel ou Emmenthal Bio)</p> <p>Liégeois au chocolat ou Pêche sauce aux fruits rouges</p>
Mardi 03 Novembre 2020	Mardi 10 Novembre 2020	Mardi 17 Novembre 2020	Mardi 24 Novembre 2020
<p><b>REPAS VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Oeuf dur Bio sauce cocktail ou Coleslaw</p> <p>Semoule et pois chiches ou</p> <p>*Sauté d'Agneau et merguez aux abricots</p> <p>Tajine de légumes aux abricots ou Semoule</p> <p>Assortiment de fromages (Samos ou Mimolette)</p> <p>Fruit de saison (dont Orange Bio ou Banane Bio)</p>	<p>Tranche de chorizo ou Sardine sur lit de salade</p> <p>Paëlla au poulet ou Tomates farcies</p> <p>Riz Bio et courgettes à la provençale</p> <p>Assortiment de fromages (Emmenthal Bio ou Rondelé ail et fines herbes)</p> <p>Poire sauce au chocolat ou Petits suisses</p>	<p><b>REPAS VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Salade de batavia, noix et cubes de mozzarella ou Endives aux noix</p> <p>Sauce aux lentilles et Pâtes Pipe rigate ou *Vedell Bio marengo</p> <p>Pâtes Pipe rigate et carottes braisées</p> <p>Assortiment de fromages (St Paulin ou Samos)</p> <p>Fromage blanc aux fruits ou Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de torsades bio au thon ou Carottes râpées</p> <p>Rôti de Dinde au jus ou Boles de Boeuf à la tomate</p> <p>Filan de courgettes au pesto ou Méli-mélo de céréales gourmandes</p> <p>Assortiment de fromages (Edam Bio ou St Nectaire)</p> <p>Ananas au sirop ou Yaourt nature</p>
Jeudi 05 Novembre 2020	Jeudi 12 Novembre 2020	Jeudi 19 Novembre 2020	Jeudi 26 Novembre 2020
<p>Salade de blé au thon ou Melon jaune</p> <p>Poisson pané et Citron</p> <p>ou Aiguillettes de Poulet au jus et champignons</p> <p>Gratin de chou-fleur et brocoli ou Riz Bio à la tomate</p> <p>Assortiment de fromages (Emmenthal Bio ou St Nectaire)</p> <p>Pêche sauce aux fruits rouges ou Yaourt brassé</p>	<p><b>REPAS VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Pizza au fromage ou Roulé au fromage</p> <p>Tortilla ou Rôti de Porc sauce charcutière</p> <p>Mousseline de carottes ou Méli-mélo de céréales gourmandes</p> <p>Assortiment de fromages (Cantafrais ou Camembert Bio)</p> <p>Fruit de saison (dont Pomme Bio locale ou Poire)</p>	<p>Galantine de volaille aux olives ou Tranche de surimi et mayonnaise</p> <p>Cubes de poisson aux céréales</p> <p>ou Escalope de Poulet aux champignons</p> <p>Polenta de potiron ou Purée</p> <p>Assortiment de fromages (Rondelé nature ou Mimolette)</p> <p>Fruit de saison (dont Banane Bio ou Kiwi Bio local)</p>	<p>Taboulé ou Coleslaw</p> <p>*Agneau local à l'ail ou Poisson meunière</p> <p>Petits pois et carottes ou Gratin dauphinois</p> <p>Assortiment de fromages (Brie ou Kiri)</p> <p>Fruit de saison (dont Orange Bio ou Pomme Bio)</p>
Vendredi 06 Novembre 2020	Vendredi 13 Novembre 2020	Vendredi 20 Novembre 2020	Vendredi 27 Novembre 2020
<p>Salade verte et maïs ou Chou rouge, chou blanc et pommes</p> <p>Rôti de Veau au jus ou *Saumon à l'oseille</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p>ou Bâtonnière de légumes aux carottes</p> <p>Assortiment de fromages (Gouda Bio ou Carré frais Bio)</p> <p>Fromage blanc ou Riz au lait</p>	<p>Avocat à la Monégasque et dés de mimolette ou Salade niçoise</p> <p>*Cabillaud sauce crème safranée ou *Vedell Bio à la provençale</p> <p>Pennes Bio au basilic ou Poêlée ratatouille</p> <p>Assortiment de fromages (Croc lait ou Brie)</p> <p>Assortiment de pâtisseries</p>	<p>Salade de pommes de terre au thon ou Chou rouge, chou blanc et pommes Bio</p> <p>*Escalope de porc au jus ou *Hoki à l'indienne</p> <p>Epinards à la béchamel ou Riz parfumé</p> <p>Assortiment de fromages (Mini Cabrette ou Tome Noire)</p> <p>Yaourt aromatisé ou Crème dessert vanille</p>	<p><b>REPAS VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Salade d'avocat, coeur de palmier et batavia ou Maquereau à la moutarde</p> <p>Chili végétarien et Riz Bio ou Sausisse grillée</p> <p>Riz Bio et ratatouille</p> <p>Assortiment de fromages (Vache qui rit ou Cantal)</p> <p>Tarte flan ou Tarte au chocolat</p>

### Origines :

- \*Vedell Bio: vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France: Roussillon et cantons limitrophes)
- \*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- \*Agneau : "Agneau de Pays" (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- \*Escalope de porc : France Occitanie « Pyrénées »
- \*Cabillaud: Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- \*Merlu : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- \*Saumon : Oncorhynchus gorboscha, pêche au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)
- \*Hoki : Macruronus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- \*Colin : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

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](http://www.udsis.fr)