



MENUS ECOLES NOVEMBRE 2020

Les régions de France



Lundi 02 Novembre 2020	Lundi 09 Novembre 2020	Lundi 16 Novembre 2020	Lundi 23 Novembre 2020
Endives, pommes et surimi Ravioli Edam Bio Crème dessert chocolat	Taboulé croquant *Boeuf Bio bourguignon Petits pois au jus Yaourt nature	Pamplemousse au sucre *Vedell Bio marengo Haricots verts et pommes de terre au beurre persillé Kiri Mousse au chocolat	Endives et noix *Merlu sauce dugléré Coquillettes Bio Yaourt brassé
REPAS VÉGÉTARIEN Mardi 03 Novembre 2020	Mardi 10 Novembre 2020	REPAS VÉGÉTARIEN Mardi 17 Novembre 2020	Mardi 24 Novembre 2020
Oeuf dur Bio sauce cocktail Semoule et pois chiches Tajine de légumes aux abricots Samos Orange Bio	Tranche de chorizo Paëlla au poulet Emmenthal Bio Clémentine	Salade de batavia locale, noix et cubes de mozzarella Pâtes Pipe Regate et Sauce aux lentilles Fromage blanc aux fruits	Céleri rémoulade et olives Rôti de dinde au jus Flan de courgettes au pesto Gouda Bio Banane
Mercredi 04 Novembre 2020	Mercredi 11 Novembre 2020	Mercredi 18 Novembre 2020	Mercredi 25 Novembre 2020
Melon Escalope de Poulet forestière Riz parfumé Vache qui rit Eclair au chocolat	Coleslaw et surimi Saucisse grillée Poêlée campagnarde Edam Bio Riz au lait	Friand au fromage *Tranche de gigot d'Agneau au thym Ratatouille et Riz Bio Camembert Poire	Sardine et Citron Cuisse de Pintade au citron Purée St Nectaire Salade de fruits
Jeudi 05 Novembre 2020	Jeudi 12 Novembre 2020	Jeudi 19 Novembre 2020	Jeudi 26 Novembre 2020
Salade de pâtes Bio au thon Poisson pané et Citron Gratin de chou-fleur et brocoli Tome Noire Banane	REPAS VÉGÉTARIEN Pizza au fromage Omelette nature Bio Mousseline de carottes Cantafrais Pomme locale	Galantine de volaille aux olives Cubes de poisson aux céréales Polenta de potiron Rondelé nature Kiwi bio local	Salade de pommes de terre au thon et Dés d'emmental *Agneau local à la tomate Beignets de salsifis Orange Bio
Vendredi 06 Novembre 2020	MENU REGION PROVENCE ALPES COTE D'AZUR Vendredi 13 Novembre 2020	Vendredi 20 Novembre 2020	REPAS VÉGÉTARIEN Vendredi 27 Novembre 2020
Salade verte et Maïs Rôti de Veau au jus Pommes de terre rôties Fromage blanc	Avocat à la Monégasque et Dés de mimolette *Cabillaud sauce crème safranée Pennes Bio au basilic Tarte au Citron	Chou blanc, pommes Bio et thon *Escalope de porc au jus Méli-méli de céréales gourmandes Yaourt aromatisé	REPAS VÉGÉTARIEN Salade d'avocat, coeur de palmier et batavia locale Chili végétarien et Râpé d'emmental Riz Bio Vache qui rit Tarte au flan

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 « Pyreneus »
- *Cabillaud : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Merlu : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est

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