



Lundi 02 Novembre 2020

Endives, pommes et surimi ou Galantine de volaille aux olives

 Lasagnes ou Omelette Bio 

Epinards à la béchamel et Pennes Bio 

Assortiment de fromages (Edam Bio  ou Cantal)

Crème dessert chocolat ou Yaourt aromatisé

Mardi 03 Novembre 2020

 Oeuf dur Bio sauce cocktail ou Coleslaw

Semoule et pois chiches ou *Sauté d'Agneau et merguez aux abricots 



Tajine de légumes aux abricots ou Semoule

Assortiment de fromages (Samos ou Mimolette)

Fruit de saison (dont Orange Bio  ou Banane Bio 

Jeudi 05 Novembre 2020

Salade de blé au thon ou Melon jaune

Poisson pané et Citron ou Aiguillettes de Poulet au jus et champignons

Gratin de chou-fleur et brocoli ou Riz Bio  à la tomate

Assortiment de fromages (Emmenthal Bio  ou St Nectaire) 

Pêche sauce aux fruits rouges ou Yaourt brassé

Vendredi 06 Novembre 2020

Salade verte et maïs ou Chou rouge, chou blanc et pommes

Rôti de Veau au jus ou *Saumon à l'oseille

Pommes de terre rôties ou Bâtonnière de légumes aux carottes

Assortiment de fromages (Gouda Bio  ou Carré frais Bio 

Fromage blanc ou Riz au lait

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 - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Merlu : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est

*Saumon : Oncorhynchus gorbuscha, 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

Lundi 09 Novembre 2020

Taboulé croquant ou Céleri rémoulade et olives



*Boeuf Bio bourguignon ou *Colin sur julienne de légumes

Petits pois au jus ou Pommes de terre vapeur au beurre persillé

Assortiment de fromages (Bonbel ou Edam Bio) 

Yaourt nature ou Purée de pommes

Mardi 10 Novembre 2020

Tranche de chorizo ou Sardine sur lit de salade

Paëlla au poulet ou Tomates farcies



Riz Bio et courgettes à la provençale

Assortiment de fromages (Emmenthal Bio  ou Rondelé ail et fines herbes)

Poire sauce au chocolat ou Petits suisses

Jeudi 12 Novembre 2020



Pizza au fromage ou Roulé au fromage

Tortilla ou Rôti de Porc sauce charcutière

Mousseline de carottes ou Méli-mélo de céréales gourmandes

Assortiment de fromages (Cantafrais ou Camembert Bio) 

Fruit de saison (dont Pomme Bio locale  ou Poire)

Vendredi 13 Novembre 2020

Avocat à la Monégasque et dés de mimolette ou Salade niçoise

*Cabillaud sauce crème safranée ou *Vedell Bio à la provençale  



Pennes Bio au basilic ou Poêlée ratatouille

Assortiment de fromages (Croc lait ou Brie)

Assortiment de pâtisseries

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

Lundi 16 Novembre 2020

Mais et betteraves ou Endives et pamplemousse

*Tranche de Rôti d'Agneau sauce brune ou Cuisse de canette au miel  

Haricots verts persillés ou Blé doré

Assortiment de fromages (Edam Bio  ou Carré frais Bio) 

Mousse au chocolat ou Yaourt brassé

Mardi 17 Novembre 2020

Salade de batavia, noix et cubes de mozzarella ou Endives aux noix

Sauce aux lentilles et Pâtes Pipe rigate ou *Vedell Bio marengo  

Pâtes Pipe rigate et carottes braisées

Assortiment de fromages (St Paulin ou Samos)

Fromage blanc aux fruits ou Cocktail de fruits



Jeudi 19 Novembre 2020

Galantine de volaille aux olives ou Tranche de surimi et mayonnaise

Cubes de poisson aux céréales ou Escalope de Poulet aux champignons 

Polenta de potiron ou Purée

Assortiment de fromages (Rondelé nature ou Mimolette)

Fruit de saison (dont Banane Bio  ou Kiwi Bio local) 

Vendredi 20 Novembre 2020

Salade de pommes de terre au thon ou Chou rouge, chou blanc et pommes Bio 

 *Escalope de porc au jus ou *Hoki à l'indienne

Epinards à la béchamel ou Riz parfumé

Assortiment de fromages (Mini Cabrette ou Tome Noire)

Yaourt aromatisé ou Crème dessert vanille

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



Lundi 23 Novembre 2020

Pamplemousse, salade batavia et surimi ou Pois chiches à la catalane et thon

*Merlu sauce dugléré ou Cuisse de Poulet grillée 

 Coquillettes Bio ou Mousseline de brocoli

Assortiment de fromages (Bonbel ou Emmenthal Bio) 

Liégeois au chocolat ou Pêche sauce aux fruits rouges

Mardi 24 Novembre 2020

Salade de torsades bio 

au thon ou Carottes râpées

Rôti de Dinde au jus ou Boles de Boeuf à la tomate

Flan de courgettes au pesto ou Méli-mélo de céréales gourmandes

Assortiment de fromages (Edam Bio  ou St Nectaire) 

Ananas au sirop ou Yaourt nature

Jeudi 26 Novembre 2020

Taboulé ou Coleslaw

 *Agneau local à l'ail ou Poisson meunière

Petits pois et carottes ou Gratin dauphinois

Assortiment de fromages (Brie ou Kiri)

Fruit de saison (dont Orange Bio  ou Pomme Bio )

Vendredi 27 Novembre 2020

Salade d'avocat, cœur de palmier et batavia ou Maquereau à la moutarde

Chili végétarien et Riz Bio  ou Saucisse grillée



 Riz Bio et ratatouille

Assortiment de fromages (Vache qui rit ou Cantal) 

Tarte flan ou Tarte au chocolat

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 gorbuscha, 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