



Régions de France



MENUS COLLEGES OCTOBRE 2020

RÉGION OCCITANIE



Lundi 28 Septembre 2020	Lundi 05 Octobre 2020	Lundi 12 Octobre 2020
<p>Salade de betteraves et dés d'emmental ou Endives, pommes et noix</p> <p>Rôti de veau au jus ou *Hoki sur julienne de légumes</p> <p>Haricots plats et Pommes de terre tomates</p> <p>Assortiment de fromages (Carré frais Bio ou Tome Noire)</p> <p>Liégeois au chocolat ou Compote de pommes Bio </p>	<p> Melon jaune Bio ou Tomate Bio et maïs</p> <p> Sauté de Dinde aux olives ou Paupiette de Veau au jus</p> <p>Flageolets au jus ou Mousseline de potiron</p> <p>Assortiment de fromages (Bonbel ou Cantal)</p> <p>Yaourt brassé aux fruits ou Crème dessert vanille</p>	<p>Salade laitue romaine ou Chou rouge, chou blanc et pommes</p> <p> *Veau Bio à la catalane citron et olives ou Rôti de Dinde au jus</p> <p> Riz de Camargue ou Poêlée campagnarde</p> <p>Assortiment de fromages (St Paulin ou Brie)</p> <p> Yaourt nature sucré local ou Yaourt local à la fraise </p>
Mardi 29 Septembre 2020	Mardi 06 Octobre 2020	Mardi 13 Octobre 2020
<p> Salade de tomates locales ou Radis et beurre</p> <p>Brochette de Poulet marinée sauce hollandaise ou *Tranche de gigot d'Agneau à l'os </p> <p> Riz Bio créole ou Mousseline de carottes</p> <p>Assortiment de fromages (Port Salut ou Gouda Bio) </p> <p>Fromage blanc aux fruits ou Yaourt nature sucré</p>	<p> Roulé au fromage ou Pizza au fromage</p> <p> Omelette nature Bio ou *Boeuf Bio bourguignon </p> <p>Poêlée ratatouille ou Torsades Bio </p> <p>Assortiment de fromages (Kiri ou Cantafrais)</p> <p>Fruit de saison (Dont Banane ou Raisins)</p>	<p>Tarte aux légumes du soleil ou Friand au fromage</p> <p>Aiguillettes de Poulet aux châtaignes ou *Cabillaud sauce Dugléré</p> <p>Purée de navets et céleri ou Gnocchi à la romaine</p> <p>Assortiment de fromages (Cantafrais ou Tome Noire)</p> <p>Fruit de saison (Dont Raisins locaux ou Pomme locale) </p>
Jeudi 1er Octobre 2020	Jeudi 08 Octobre 2020	Jeudi 15 Octobre 2020
<p> Salade verte et dés de mimolette ou Carottes râpées</p> <p>Méli-mélo de céréales gourmandes et Pois-chiches</p> <p> Cuisse de canette au miel ou</p> <p>Tajine de légumes aux abricots ou Méli-mélo de céréales gourmandes</p> <p>Assortiment de fromages (Emmenthal Bio ou Camembert Bio) </p> <p>Tarte flan ou Tarte au citron</p>	<p>Salade batavia et croûtons ou Galantine de volaille aux olives</p> <p> *Escalope de Porc aux herbes ou Poisson pané</p> <p>Purée ou Flan de courgettes</p> <p>Assortiment de fromages (Gouda Bio ou Carré frais Bio) </p> <p>Petits dés de fruits ou Riz au lait</p>	<p> Salade de lentilles aux échalotes, tomates cerise et dés de fromage de brebis ou Salade de tomates locales </p> <p> Gratin de coquillettes Bio au coulis de poivrons et râpé ou Boules de Boeuf à la tomate</p> <p>Dés de courgettes au basilic ou Coquillettes Bio </p> <p>Assortiment de fromages (Port Salut ou Mimolette)</p> <p>Liégeois vanille ou Mousse au chocolat</p>
Vendredi 02 Octobre 2020	Vendredi 09 Octobre 2020	Vendredi 16 Octobre 2020
<p>Jambon blanc et cornichons ou Salade de haricots verts et thon</p> <p>Meunière de poisson ou Saucisse grillée</p> <p> Coquillettes Bio ou Gratin de chou-fleur</p> <p>Assortiment de fromages (Vache qui rit ou Edam Bio) </p> <p>Fruit de saison (Dont Raisins ou Pomme)</p>	<p>Salade de concombres à la grecque ou Salade de pommes de terre, thon et olives</p> <p>*Cabillaud Madras ou Filet de Poulet à la basquaise </p> <p>Semoule ou Haricots verts persillés</p> <p>Assortiment de fromages (Edam Bio ou Camembert Bio) </p> <p>Liégeois au chocolat ou Petits suisses</p>	<p>Carottes râpées ou Pâté en croûte de volaille</p> <p>*Colin Bourride Sétoise ou Rôti d'Agneau au jus</p> <p>Pommes de terre vapeur au beurre persillé ou Beignets de salsifis</p> <p>Assortiment de fromages (Edam Bio ou Emmenthal Bio) </p> <p>Pâtisserie ou Croisillon aux abricots</p>

Origines

- *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
- *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 « Pyrénéus »
- *Hoki : Macrurus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Colin : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Cabillaud : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut 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