






Lundi 28 Septembre 2020

Salade de betteraves et Dés d'Emmenthal
Rôti de veau au jus
Haricots plats et Pommes de terre tomatés
Pomme locale 

Mardi 29 Septembre 2020

Salade de tomates locales 
Brochette de Poulet marinée sauce hollandaise
 Riz Bio Créole
Fromage blanc aux fruits

Mercredi 30 Septembre 2020


Coleslaw
Cuisse de Canette au miel
Purée
Pêche au sirop



Jeudi 1er Octobre 2020

Salade verte et Dés de Mimolette
Méli-mélo de céréales gourmandes et Pois-chiches
Tajine de légumes aux abricots
Tarte flan

Vendredi 02 Octobre 2020

Jambon blanc et Cornichons
Cubes de Colin aux céréales
Coquillettes Bio 
Vache qui rit
Raisins



Origines

- *Veau Bio à la catalane citron et olives : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
- *Cabillaud Madras: Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Colin Bourride Sétoise: 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 05 Octobre 2020


Melon jaune Bio 
 Sauté de Dinde aux olives 
 Flageolets et carottes au jus
 Yaourt brassé aux fruits

Mardi 06 Octobre 2020



Roulé au fromage
 Omelette nature Bio 
 Poêlée ratatouille
 Kiri
 Banane

Mercredi 07 Octobre 2020

Tomate à la Russe
 Boles de Boeuf à la tomate
 Torsades Bio 
 Eclair au chocolat

Jeudi 08 Octobre 2020

Mais et Salade batavia
 Tranche de rôti d'Agneau au thym
 Mousseline de potiron
 St Paulin
 Petits dés de fruits

Vendredi 09 Octobre 2020

Salade de concombres à la grecque
 *Cabillaud Madras
 Semoule
 Liégeois chocolat

Origines

*Veau Bio à la catalane citron et olives : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France

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

*Colin Bourride Sétoise: 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



Régions de France



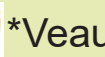
MENUS ECOLES OCTOBRE 2020

RÉGION OCCITANIE

Lundi 12 Octobre 2020



Salade laitue romaine



*Veau Bio à la catalane citron et olives



Riz de Camargue

Yaourt nature sucré local

Mardi 13 Octobre 2020

Tarte aux légumes du soleil

Aiguillettes de Poulet aux châtaignes

Purée de navets et céleri

Cantafrais

Raisins locaux

Mercredi 14 Octobre 2020

Salade de Blé au thon

Fricadelle de Boeuf sauce roquefort

Haricots verts persillés

Poire locale

Jeudi 15 Octobre 2020

Salade de lentilles aux échalotes, dés de brebis et Tomates locales

Gratin de coquillettes Bio

au coulis de poivrons et Râpé

Cubes de courgettes au basilic

Crème dessert chocolat



Vendredi 16 Octobre 2020

Carottes râpées

*Colin Bourride Sétoise

Pommes de terre vapeur au beurre persillé

Edam Bio

Pâtisserie

Origines

*Veau Bio à la catalane citron et olives : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France

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

*Colin Bourride Sétoise: 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