

MENUS ECOLES NOVEMBRE 2020


Les régions de France



Lundi 02 Novembre 2020

Endives, pommes et surimi

Ravioli 

 Edam Bio

Crème dessert chocolat

Mardi 03 Novembre 2020



Oeuf dur Bio sauce cocktail

Semoule et pois chiches

Tajine de légumes aux abricots

Samos

Orange Bio 



Mercredi 04 Novembre 2020

Melon

Escalope de Poulet forestière 

Riz parfumé

Vache qui rit

Eclair au chocolat

Jeudi 05 Novembre 2020



Salade de pâtes Bio au thon

Poisson pané et Citron

Gratin de chou-fleur et brocoli

Tome Noire

Banane

Vendredi 06 Novembre 2020

Salade verte et Maïs

Rôti de Veau au jus

Pommes de terre rôties

Fromage blanc

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




Lundi 09 Novembre 2020

Taboulé croquant
 *Boeuf Bio bourguignon  
 Petits pois au jus
 Yaourt nature

Mardi 10 Novembre 2020

Tranche de chorizo / Velouté de potiron (sites Cerdagne Capcir)
 Paëlla au poulet
 Emmenthal Bio 
 Clémentine

Mercredi 11 Novembre 2020

Coleslaw et surimi
 Saucisse grillée
 Poêlée campagnarde
 Edam Bio 
 Riz au lait


Jeudi 12 Novembre 2020



Pizza au fromage
 Omelette nature Bio  
 Mousseline de carottes
 Cantafrais
 Pomme locale 

Vendredi 13 Novembre 2020

MENU REGION
 PROVENCE ALPES
 COTE D'AZUR

Avocat à la Monégasque et Dés de mimolette
 *Cabillaud sauce crème safranée
 Pennes Bio au basilic
 Tarte au Citron

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



Lundi 16 Novembre 2020

Pamplemousse au sucre

*Vedell Bio marengo  

Haricots verts et pommes de terre au beurre persillé

Kiri

Mousse au chocolat

Mardi 17 Novembre 2020



Salade de batavia locale, noix et cubes de mozzarella

Pâtes Pipe Regate et

Sauce aux lentilles

Fromage blanc aux fruits

Mercredi 18 Novembre 2020

Friand au fromage

*Tranche de gigot d'Agneau au thym

Ratatouille et Riz Bio 

Camembert

Poire

Jeudi 19 Novembre 2020

Galantine de volaille aux olives

Cubes de poisson aux céréales

Polenta de potiron

Rondelé nature

Kiwi bio local  

Vendredi 20 Novembre 2020

Chou blanc, pommes Bio  et thon



*Escalope de porc au jus

Méli-mélo de céréales gourmandes

Yaourt aromatisé

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





Lundi 23 Novembre 2020

Endives et noix
 *Merlu sauce dugléré
 Coquillettes Bio 
 Yaourt brassé




Mardi 24 Novembre 2020

Céleri rémoulade et olives
 Rôti de dinde au jus
 Flan de courgettes au pesto
 Gouda Bio 
 Banane

Mercredi 25 Novembre 2020

Sardine et Citron
 Cuisse de Pintade au citron
 Purée
 St Nectaire 
 Salade de fruits

Jeudi 26 Novembre 2020

Salade de pommes de terre au thon et Dés d'emmental
  *Agneau local à la tomate
 Beignets de salsifis
 Orange Bio 

Vendredi 27 Novembre 2020

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