



Lundi 04 Janvier 2021	Lundi 11 Janvier 2021	Lundi 18 Janvier 2021	Lundi 25 Janvier 2021
<p>Rosette ou Pâté en croûte de volaille *Vedell Bio marengo ou Cuisse de Poulet grillée Semoule ou Petits pois au jus Assortiment de fromages (St Paulin ou Cantafrais) Fruit de saison (dont Pomme Bio ou Orange Bio)</p>   	<p>Coleslaw ou Salade de pommes de terre et coeur de palmier Rôti de Veau aux petits oignons ou *Saumon à l'estragon Méli-mélo de céréales gourmandes ou Haricots verts persillés Assortiment de fromages (Cantal ou St Nectaire) Yaourt brassé ou Liégeois chocolat</p> 	<p>Salade de batavia locale, maïs et miettes de surimi ou Macédoine de légumes et avocat Rôti de Dinde au thym ou *Tajine d'Agneau local aux pruneaux Poêlée campagnarde ou Semoule Assortiment de fromages (Emmenthal Bio ou Chavroux) Fromage blanc aux fruits ou Liégeois vanille</p>   	<p>Salade batavia et thon ou Coleslaw Raviolis ou Omelette nature bio Torsades Bio et Courgettes à l'ail Assortiment de fromages (Tome Noire ou Chavroux) Purée de pommes ou Petits suisses</p>  
<p>REPAS VÉGÉTARIEN Mardi 05 Janvier 2021</p> <p>Pamplemousse au sucre ou Salade d'endives aux noix Boles de picolat et Coquillettes Bio ou Omelette Bio et Courgettes à la provengale et Coquille Bio Assortiment de fromages (Mimolette ou Rondelé nature) Galette des rois ou Brioche des Rois</p>  	<p>Mardi 12 Janvier 2021</p> <p>Tarte au fromage ou Pizza au fromage *Hoki Madras ou Pintade à la tomate Potiron en purée ou Riz Bio créole Assortiment de fromages (Croc Lait ou Camembert) Fruit de saison (dont Kiwi Bio ou Orange)</p>  	<p>REPAS VÉGÉTARIEN Mardi 19 janvier 2021</p> <p>Friand au fromage ou Sardine et citron Dahl de lentilles et Riz parfumé ou Aiguillettes de Poulet au curry et Champignons et salsifis persillés Assortiment de fromages (Gouda Bio ou Mimolette) Fruit de saison (dont Pomme locale ou Banane)</p>  	<p>Mardi 26 janvier 2021</p> <p>Salade de pommes de terre et surimi ou Salade de chou-rouge et pommes Sauté de Dinde aux olives ou *Merlu sauce portugaise Duo de carottes braisées ou Blé doré Assortiment de fromages (Camembert Bio ou St Nectaire) Crème dessert chocolat ou Flan pâtissier</p>   
<p>Jeudi 07 Janvier 2021</p> <p>Macédoine de légumes à la mayonnaise ou Chou-rouge et segments de mandarine Brandade Poissons et croûtons ou *Tranche de Gigot d'Agneau au thym Purée et Carottes braisées Assortiment de fromages (Edam Bio ou Emmenthal Bio) Fromage blanc ou Yaourt aromatisé</p>  	<p>Jeudi 14 Janvier 2021</p> <p>Salade batavia ou Galantine de volaille aux olives Escalope de Dinde au jus ou Tortilla Pommes de terre rissolées ou Poêlée ratatouille Assortiment de fromages (Gouda Bio ou Carré frais Bio) Mousse au chocolat ou Yaourt nature</p>  	<p>Jeudi 21 Janvier 2021</p> <p>REGION HAUTS DE FRANCE Betteraves, radis et emmenthal ou Endives aux noix *Carbonade de Boeuf Bio flamande ou *Waterzoï de Cabillaud Frites ou Mousseline de carottes Assortiment de fromages (Rondelé ail et fines herbes ou Tome Noire) Dessert pâtissier</p>  	<p>REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 28 Janvier 2021</p> <p>Macédoine de légumes à la mayonnaise ou Salade de maïs et olives Rôti d'Agneau sauce brune ou Pané fromager Poêlée ratatouille et Riz Bio Assortiment de fromages (Port Salut ou Cantafrais) Fruit de saison (dont Kiwi local ou Banane)</p>  
<p>Vendredi 08 Janvier 2021</p> <p>Salade de batavia, maïs et surimi ou sardine à l'huile sur lit de salade *Porc aux olives ou *Colin au citron sur julienne de légumes Beignets de Salsifis ou Riz Bio créole Assortiment de fromages (Six de Savoie ou Tome Noire) Compote de pommes ou Cocktail de fruits</p>  	<p>REPAS VÉGÉTARIEN Vendredi 15 Janvier 2021</p> <p>Salade de pois chiches et demi-oeuf dur Bio ou carottes râpées Lasagnes aux épinards et béchamel au fromage ou Rôti de Porc au jus et Champignons persillés et torsades Bio Assortiment de fromages (Mimolette ou Bonbel) Compote de pommes ou Crème dessert vanille</p>  	<p>Vendredi 22 Janvier 2021</p> <p>Galantine de volailles aux olives ou Salade de haricots verts et thon Cubes de colin aux céréales ou Saucisse grillée Gratin de chou-fleur et brocoli ou Pennes Bio et râpé Assortiment de fromages (Cantal ou St Paulin) Yaourt aromatisé ou crème dessert chocolat</p>  	<p>Vendredi 29 Janvier 2021</p> <p>Avocat et pamplemousse /Velouté Dubarry ou Salade d'endives aux noix et dés de roquefort Meunière de poisson ou *Boeuf Bio aux échalotes Gratin dauphinois ou Duo de haricots persillés Assortiment de fromages (Emmental Bio ou Croc Lait) Yaourt nature ou Riz au lait</p>  

Origines

- *Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Porc : France Occitanie « Pyreneus »
- *Vedell Bio : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Agneau : "Agneau de Pays" (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Cabillaud : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Hoki : Macruronus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Colin : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Saumon : Oncorhynchus gorbuscha, pêche au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)

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

Bonne Année 2021 !