

# MENUS VACANCES DE PAQUES

## Les régions de France



Lundi 12 Avril 2021	Lundi 19 Avril 2021
<p>Salade de tomates vinaigrette Paëlla au Poulet Camembert Bio Yaourt brassé aux fruits</p>  	<p>Tomates locales en vinaigrette *Axoa de Veau Bio Méli-mélo de céréales gourmandes Tome Noire Fromage blanc aux fruits</p>   
Mardi 13 Avril 2021	Mardi 20 Avril 2021
<p>Salade de pâtes Bio au thon Rôti de Porc au jus Flan de courgettes au pesto Cantafrais Kiwi</p> 	<p>Tarte aux fromages Escalope de Poulet aux champignons Petits pois et carotte au beurre et échalotes Vache qui rit Pomme Bio locale</p>   
Mercredi 14 Avril 2021	Mercredi 21 Avril 2021
<p>Coleslaw *Gardiane de Boeuf Bio Blé doré Mimolette Crème dessert chocolat</p>  	<p>Salade de pommes de terre, thon et olives Rôti de Dinde au jus Gratin de chou-fleur Emmenthal Bio Eclair au chocolat</p> 
Jeudi 15 Avril 2021	Jeudi 22 Avril 2021
 <p>Salade d'endives, maïs et olives Tortilla Torsades Bio à la tomate Edam Bio Purée de pommes</p> 	 <p>Macédoine de légumes à la mayonnaise Omelette Bio Coquillettes Bio à la tomate Edam Bio Orange Bio</p> 
Vendredi 16 Avril 2021	Vendredi 23 Avril 2021
<p>Taboulé *Merlu Madras Haricots verts coupés et pommes de terre persillées Emmenthal Bio Fraises françaises et sucre</p>  	<p>Carottes râpées *Colin dugléré Riz parfumé Gouda Bio Liégeois vanille</p> 

### Origines

\*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France

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

\*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](http://www.udsis.fr)