































# MENUS COLLEGES MAI 2021

## Les régions de France



Lundi 03 Mai 2021	Lundi 10 Mai 2021	Lundi 17 Mai 2021	Lundi 24 Mai 2021
<p>Salade verte et thon ou Betteraves et radis Saucisses de volaille et lentilles ou *Merlu sauce hollandaise et Flan de courgettes et pommes de terre vapeur au beurre persillé Assortiment de fromages (Gouda Bio ou Camembert Bio) Crème dessert chocolat ou Riz au lait</p> 	<p>Salade de pommes de terre, olives et surimi ou Coleslaw Sauté de Dinde aux olives ou *Merlu sauce portugaise Duo de haricots verts persillés ou Blé doré Assortiment de fromages (Port Salut ou Croc Lait) Fruit de saison (dont Pommes Bio locales ou Fraises françaises et Banane Bio)</p>   	<p>Galantine de volaille aux olives ou Tranche de chorizo *Boeuf Bio bourguignon ou Cuisse de Poulet grillée Semoule ou Mousseline de carottes Assortiment de fromages (Tome Noire ou Kiri) Fruit de saison (dont Banane ou Pomme Bio locale)</p>    	<p><b>FERIE</b></p>
Mardi 04 Mai 2021	Mardi 11 Mai 2021	Mardi 18 Mai 2021	Mardi 25 Mai 2021
<p>Roulé au fromage ou Pizza au fromage *Veau Bio aux petits légumes ou Rôti de Dinde au jus Duo de carottes persillés ou Purée de pommes de terre Assortiment de fromages (Samos ou Bonbel) Fraises françaises et Banane Bio au Sucre ou à la Chantilly</p>    	<p>Salade de pois chiches catalane et demi-oeuf dur Bio ou Sardine à l'huile Lasagne aux épinards et béchamel au fromage ou Rôti de Porc au jus</p> <p>Epinards à la béchamel et Torsades Bio Assortiment de fromages (Emmental Bio ou Cantal) Fromage blanc ou Crème dessert vanille</p>   	<p>Avocat et tomates cerises ou Macédoine de légumes et Concombres Bio *Hoki Madras ou Aiguillettes de Poulet au jus Riz Bio créole ou Poêlée aux fèves Assortiment de fromages (Cantafrais ou Vache qui rit) Petits suisses ou Liégeois au chocolat</p> 	<p>Tomate en vinaigrette ou Salade verte *Veau Bio marengo ou Omelette Bio Petits pois au jus ou Torsades Bio Assortiment de fromages (Bonbel ou Mimolette) Tarte flan ou Yaourt aromatisé</p>   
Jeudi 06 Mai 2021	Jeudi 13 Mai 2021	Jeudi 20 Mai 2021	Jeudi 27 Mai 2021
<p>Salade de coquillettes Bio à la catalane ou Macédoine de légumes et tomates</p> <p>Tortilla ou *Sauté d'Agneau à l'ail Poêlée campagnarde ou Méli-méli de céréales gourmandes Assortiment de fromages (Chavroux ou Mimolette) Ananas au sirop ou Purée de pommes Bio</p>  	<p><b>FERIE</b></p>	<p>Salade verte et noix ou Melon jaune Galette de blé tomate mozzarella ou *Sauté de Porc au caramel Gratin de courgettes et pommes de terre ou</p> <p>Macaronis Bio Assortiment de fromages (Edam Bio ou St Paulin) Yaourt mixé aux fruits ou Flan vanille</p>  	<p>Céleri rémoulade et olives noires ou Surimi et sauce cocktail Poisson pané et citron ou Rôti d'Agneau sauce brune Gratin dauphinois ou Haricots verts persillés Assortiment de fromages (Carré frais Bio ou Cantal) Fruits de saison (dont Cerises locales ou Banane Bio)</p>  
Vendredi 07 Mai 2021	Vendredi 14 Mai 2021	Vendredi 21 Mai 2021	Vendredi 28 Mai 2021
<p>Salade de chou blanc et pommes ou Salade de maïs et thon *Escalope de Porc aux herbes ou Meunière de poisson Riz parfumé et ratatouille Assortiment de fromages (Edam Bio ou Carré frais Bio) Fromage blanc aux fruits ou Yaourt nature sucré</p>  	<p><b>PONT</b></p>	<p>Salade de carottes Bio et dés de mimolette ou Salade de tomate, maïs et coeur de palmier *Blanquette de Cabillaud printanière ou Rôti de Veau aux petits oignons Pommes de terre rôties ou Champignons et salsifis persillés Assortiment de fromages (Rondelé nature ou St Nectaire) Tarte au chocolat ou Eclair au chocolat</p>  	<p>Taboulé ou Concombres bio à la grecque Pilons de Poulet rôtis ou *Colin sur julienne de légumes Courgettes provençales ou Riz parfumé Assortiment de fromages (Edam Bio ou Samos) Liégeois vanille ou Pêches sauce aux fruits rouges</p> 

### Origines

- \*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- \*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
- \*Porc : France Occitanie « Pyreneus »
- \*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)
- \*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](http://www.udsis.fr)