

































Lundi 03 Mai 2021	Lundi 10 Mai 2021	Lundi 17 Mai 2021	Lundi 24 Mai 2021
<b>MENU CORSE</b> Batavia Bio Locale et dés de chèvre Rôti de Veau à la Corse Pennes Bio Moelleux châtaignes   	Taboulé fromager (Dés de mimolette) Tranche de Gigot d'Agneau sauce brune Duo de carottes persillées Fraises françaises et Banane Bio au sucre  	Tomates Bio locales *Boeuf Bio bourguignon Semoule Fromage blanc aux fruits   	<b>FERIE</b>
Mardi 04 Mai 2021	Mardi 11 Mai 2021	Mardi 18 Mai 2021	Mardi 25 Mai 2021
Friand au fromage Aiguillettes de Poulet au jus Poêlée ratatouille et pommes de terre Croc Lait Orange Bio  	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Coleslaw Chili sin carne Riz Bio créole Emmental Bio Tarte flan 	Salade de pâtes Bio au thon *Escalope de Porc aux herbes Haricots verts persillés Mimolette Pomme locale  	Pizza au fromage *Veau Bio marengo Petits pois au jus Samos Banane  
Mercredi 05 Mai 2021	Mercredi 12 Mai 2021	Mercredi 19 Mai 2020	Mercredi 26 Mai 2021
Salade de pommes de terre et thon Fricadelle de Boeuf Beignets de salsifis Port salut Kiwi Bio 	Salade batavia *Colin sauce dugléré Pâtes papillons Carré frais Bio Yaourt aromatisé 	Avocat et tomates cerises Rôti de Dinde au jus Flan de chou-fleur Gouda Bio Tarte au chocolat 	Melon jaune Cuisse de Poulet grillée Torsades Bio Camembert Cocktail de fruits  
Jeudi 06 Mai 2021	Jeudi 13 Mai 2021	Jeudi 20 Mai 2021	Jeudi 27 Mai 2021
<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Tomates et demi-oeuf dur Bio Méli-mélo de céréales et pois chiches Tajine de légumes St Paulin Purée de pommes  	<b>FERIE</b>	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Carottes râpées Bio et dés d'emmental Galette de blé tomate mozzarella Gratin de courgettes et pommes de terre Crème dessert vanille 	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Salade de blé, maïs et radis Omelette Bio Mousseline de carottes Yaourt brassé aux fruits  
Vendredi 07 Mai 2021	Vendredi 14 Mai 2021	Vendredi 21 Mai 2021	Vendredi 28 Mai 2021
Salade de concombres Bio et olives noires Cubes de poisson aux céréales Mousseline de patates douces Yaourt nature sucré 	<b>PONT</b>	Macédoine de légumes à la mayonnaise *Blanquette de Cabillaud printanière Pommes de terre rôties Rondelé nature Fraises françaises et Banane Bio  	Galantine de volaille aux olives *Hoki de juliennes aux légumes Riz Bio créole Edam Bio Cerises locales  

Origines

- \*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
- \*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- \*Escalope de Porc : France Occitanie « Pyrénées »
- \*Colin : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- \*Hoki : Macruronus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- \*Cabillaud : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut 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)