

SUIVEZ-NOUS



@udsisthuir



udsis66



udsis66




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

LA CARTE DES MENUS COLLEGES

Lundi 11 Octobre 2021

 Salade de batavia locale ou Chou rouge, chou blanc et pommes

  *Blanquette de Veau Bio local ou Rôti de dinde Label Rouge au jus 

Riz Bio créole ou Poêlée campagnarde

Assortiment de fromages (St Paulin ou Fourme d'Ambert IGP) 

 Yaourt sucré local ou Yaourt aux fraises local 

Mardi 12 Octobre 2021

Tarte au fromage ou Tarte aux légumes du soleil

 Escalope de volaille Label Rouge à la catalane ou *Cabillaud sauce dugléré

 Haricots verts Bio persillés ou Gnocchi à la romaine

Assortiment de fromages (Cantafrais ou Tome Noire IGP) 

Fruits de saison (Dont Raisins locaux ou Pomme Bio locale)  

Jeudi 14 Octobre 2021

   Oeuf dur Bio sauce cocktail ou Salade de tomates locales 

Céréales gourmandes Bio et Potée de légumes Bio et haricots blancs 

ou Boules de boeuf à la tomates et Coquillettes Bio 

Assortiment de fromages (Port Salut ou Mimolette)



 Flan vanille nappé caramel Bio ou Yaourt aromatisé Bio 

Vendredi 15 Octobre 2021

 Carottes râpées Bio ou Pâté en croûte de volaille et salade verte

*Bouillabaisse de colin ou Rôti d'agneau au jus

Pommes de terre lamelles persillées ou Beignets de salsifis

 Assortiment de fromages (Edam Bio ou Emmenthal Bio) 

Croisillon abricots ou Tarte au chocolat

ORIGINES :

*Vedell IGP : Occitanie (Roussillon et cantons limitrophes), France

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est FAO67

*Colin : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki : Macruronus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

SUIVEZ-NOUS



@udsisthuir



udsis66



udsis66



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



LA CARTE DES MENUS COLLEGES

Lundi 18 Octobre 2021

Salade de maïs et tomates cerises ou Tomates antioise

Sauté de poulet Label Rouge aux olives ou Rôti de veau Label Rouge à la forestière

Petits pois aux poireaux ou Riz Bio créole

Assortiment de fromages (Gouda Bio ou croc Lait)

Petits suisses ou Yaourt sucré Bio

Mardi 19 Octobre 2021

Melon jaune ou Salade verte

Boles de boeuf à la tomate ou Omelette nature Bio

Semoule Bio ou Gratin de chou-fleur

Assortiment de fromages (Carré frais ou Tome Noire IGP)

Liégeois chocolat ou Crème dessert vanille Bio

Jeudi 21 Octobre 2021

Coleslaw ou Salade d'endives et pommes locales

Panée fromager ou Paleron de boeuf moutarde et cornichons

Courgettes Bio persillées et Pennes Bio

Assortiment de fromages (Edam Bio ou Camembert Bio)

Beignet à la pomme ou Eclair au chocolat

Vendredi 22 Octobre 2021

Salade de pois chiches Bio et thon ou Radis et betteraves

Rôti de porc Label Rouge au thym ou *Pavé de Saumon à l'oseille

Mousseline de potiron Bio ou Pommes de terre rissolées

Assortiment de fromages (Bonbel ou Vache qui rit)

Fruits de saison (Dont Banane Bio ou Pomme Bio locale)

ORIGINES :

*Vedell IGP : Occitanie (Roussillon et cantons limitrophes), France

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est FAO67

*Colin : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki : Macruronus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)