



MENUS ECOLES - OCTOBRE 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir



Lundi 27 Septembre 2021

Melon Jaune Bio
Aiguillettes de poulet sauce hollandaise
Semoule Bio
Fromage blanc aux fruits



Lundi 04 Octobre 2021

Macédoine de légumes à la mayonnaise
*Boeuf Bio marengo
Mousseline de potiron Bio
St Paulin
Poire Bio



La semaine du goût

Lundi 11 Octobre 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Salade de batavia locale
*Blanquette de Veau Bio local
Riz Bio créole
Yaourt sucré local



Lundi 18 Octobre 2021

Salade de maïs et tomates cerises
Sauté de poulet Label Rouge aux olives
Petits pois aux poireaux
St Nectaire AOP
Banane Bio



Mardi 28 Septembre 2021

Salade de maïs bio, olives et Dés d'emmental
Rôti de veau au jus
Haricots plats et pommes de terre tomates
Pomme locale Bio



Mardi 05 Octobre 2021

Salade de tomates locales
Rôti de dinde Label Rouge au jus
Flageolets aux échalotes
Yaourt nature Bio



Mardi 12 Octobre 2021

Roulé au fromage
Escalope de volaille Label Rouge à la catalane
Haricots verts Bio persillés
Cantafrais
Raisins locaux



Mardi 19 Octobre 2021

Endives aux pommes Bio locale
*Cubes de saumon à l'oseille
Blé doré
Yaourt aux fruits Bio



Mercredi 29 Septembre 2021

Coleslaw
Cuisse de canette au miel
Purée
Camembert Bio
Pêche au sirop



Mercredi 06 Octobre 2021

Salade verte
Pépites de colin meunière
Flan de chou-fleur
Croc Lait Bio
Tarte aux pommes



Mercredi 13 Octobre 2021

Tomates locales
Saucisse catalane sur lit de sanfaine
Pennes Bio
Tartare ail et fines herbes
Fromage blanc



Mercredi 20 Octobre 2021

Pâté en croûte de volaille
Rôti de veau au jus
Mousseline crécy
Cantal AOP
Poire Bio



Jeudi 30 Septembre 2021

Salade verte, noix et Dés de mozzarella
Bolognaise de lentilles
Pâtes Coudes
Crème dessert vanille Bio



Jeudi 07 Octobre 2021

Pizza à la mozzarella
Omelette nature Bio
Poêlée méridionale
Kiri
Banane Bio



Jeudi 14 Octobre 2021

Oeuf dur Bio sauce cocktail
Céréales gourmandes Bio
Potée de légumes Bio et haricots blancs
Tome Noire IGP
Pomme Bio locale



Jeudi 21 Octobre 2021

Coleslaw
Pané fromager
Courgettes Bio à la provençale et pommes de terre
Gouda Bio
Flan pâtissier



Vendredi 1^{er} Octobre 2021

Jambon Blanc et cornichons
Pané de colin
Epinards Bio à la béchamel
Vache qui rit
Banane Bio



Vendredi 08 Octobre 2021

Salade de concombres Bio à la grecque
*Cabillaud Madras
Torsades Bio
Liégeois chocolat



Vendredi 15 Octobre 2021

Carottes râpées Bio et dés d'emmental
*Bouillabaisse de colin
Pommes de terre lamelles
Croisillon aux abricots



Vendredi 22 Octobre 2021

Melon jaune Bio
Fricadelle de boeuf
Coquillettes Bio
Fromage blanc sucré



ORIGINES :

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

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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

*Saumon : Salmo salar

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