



MENUS COLLEGES - DECEMBRE 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir



Lundi 6 Décembre 2021

Taboulé Bio ou Céleri rémoulade
*Cabillaud sauce bonne femme ou Escalope de dinde Label Rouge au jus et champignons
Haricots verts Bio persillés ou Purée de pommes de terre
Assortiment de fromages (Fourme d'Ambert AOP ou Bonbel)
Purée de pommes coing ou Fromage blanc nature et sauce aux fruits rouges

Mardi 7 Décembre 2021

Endives et dés de mimolette ou Macédoine de légumes
Aiguillettes de poulet au curry ou *Vedell IGP aux herbes de provence
Torsades Bioou Duo de courgettes à la provençale
Assortiment de fromages (Camembert Bioou Tartare ail et fines herbes)
Purée de pommes poires Bio ou Yaourt aromatisé Bio

Jeudi 9 Décembre 2021

Coleslaw ou Pâté en croûte de volaille / soupe de potiron
Tortilla et Riz Bio à la tomate ou Rôti de porc Label Rouge au thymet Brocoli en béchamel
Assortiment de fromages (Rondelé nature ou St Nectaire AOP)
Fruit de saison (dont Kiwi local ou Banane Bio)

Vendredi 10 Décembre 2021

Salade de pommes de terre, maïs et olives et Salade de batavia, croûtons et pommes locales
*Gardiane de Boeuf Bioou Poisson meunière
Duo de carottes braisées ou Flageolets à l'échalote
Assortiment de fromages (Six de Savoie ou Emmental Bio)
Crème dessert chocolat Bioou Cocktail de fruits

Lundi 13 Décembre 2021

Avocat, thon et maïs Bio ou Carottes râpées Bio
Rôti d'agneau Label Rouge aux olives ou Escalope de dinde Label rouge au jus
Cubes de panais ou Riz Bio créole
Assortiment de fromages (Société crème ou Kiri)
Flan vanille nappé caramel Bio ou Pêche au sirop

Mardi 14 Décembre 2021

Pamplemousse Bio et sucre ou Salade verte et noix
Pennes Bio à la carbonara (porc)
ou *Hoki dugléré, Flan de chou-fleur, et Pennes Bio
Assortiment de fromages (Cantal AOP ou Gouda Bio)
Yaourt sucré ou Yaourt aromatisé vanille Bio

Jeudi 16 Décembre 2021

Roulé au fromage ou Mini tresse au fromage
Boulettes lentilles / sarrasin et Poêlée méridionale
ou *Vedell IGP marengo et Céréales gourmandes Bio
Assortiment de fromages (Edam Bio ou St Môret)
Fruit de saison (dont Pomme locale ou Poire Bio)

Vendredi 17 Décembre 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

MENU DE NOËL



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)
*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)
*Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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