



# MENUS ECOLES - NOVEMBRE 2021

## Nos chefs revisitent les recettes de terroir



Lundi 8 Novembre 2021

Chou rouge, chou blanc et pommes Bio  
\*Vedell IGP marengo  
Céréales gourmandes Bio  
Fromage blanc sucré



Lundi 15 Novembre 2021

Avocat vinaigrette  
\*Boeuf Bio bourguignon  
Semoule Bio  
Crème dessert chocolat Bio



Lundi 22 Novembre 2021

Salade de blé Bio, maïs, olives + concombres  
\*Colin Madras  
Courgettes Bio persillées  
Liégeois vanille



Lundi 29 Novembre 2021

Radis Bio et beurre  
Escalope de dinde Label Rouge aux petits oignons  
Flageolets au jus  
Yaourt aromatisé local



Mardi 9 Novembre 2021

Pizza au fromage  
Rôti de Porc Label Rouge sauce charcutière  
Gratin de chou-fleur  
Fourme d'Ambert AOP  
Clémentine Bio



Mardi 16 Novembre 2021

Pâté en croûte de volaille  
\*Hoki sauce dugléré  
Haricots verts Bio persillés  
Edam Bio  
Banane



Mardi 23 Novembre 2021

Chou rouge, chou blanc et pommes Bio  
Rôti de Veau sauce brune  
Pommes de terre vapeur  
Tartare ail et fines herbes  
Kiwi Bio local



Mardi 30 Novembre 2021

Tarte au fromage  
\*Axoa de Veau Bio  
Poêlée de légumes verts  
Rondelé aux noix de Dordogne  
Orange Bio



Mercredi 10 Novembre 2021

Salade de riz Bio au thon  
Poisson meunière  
Carottes Bio persillées  
Vache qui rit  
Kiwi Bio



Mercredi 17 Novembre 2021

Endives, roquefort et dés de poires  
Paupiette de veau sauce estragon  
Riz Bio créole  
St Paulin  
Purée de pommes abricots Bio



Mercredi 24 Novembre 2021

Carottes râpées Bio  
Cuisse de canette au miel  
Poêlée de légumes champignons  
Cantal AOP  
Petit suisse aux fruits  
Galette St Michel Bio



Mercredi 1<sup>er</sup> Décembre 2021

Jeunes pousses et dés de jambon de volaille  
\*Brandade de poisson  
St Nectaire AOP  
Yaourt sucré Bio



Jeudi 11 Novembre 2021

FERIE



Jeudi 18 Novembre 2021

Batavia, noix et dés de mozzarella  
Sauce tomatée aux lentilles  
Pipe rigate  
Yaourt brassé Bio



Jeudi 25 Novembre 2021

Salade verte locale  
Méli-mélo de céréales gourmandes et pois chiches Bio  
Tajine de légumes Bio  
Emmental Bio  
Eclair au chocolat



Jeudi 2 Décembre 2021

Salade d'avocat, coeur de palmier et batavia locale  
Chili sin carne  
Riz Bio créole  
Mimolette  
Banane Bio



Vendredi 12 Novembre 2021

Pamplemousse Bio et sucre  
Omelette nature Bio  
Mousseline de pommes de terre  
Cantafrais  
Purée de pommes poires Bio



Vendredi 19 Novembre 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

\*MENU À THÈME



Vendredi 26 Novembre 2021

Betteraves et thon  
Sauté Porc Label Rouge à la méditerranéenne  
Nouilles  
Gouda Bio  
Poire locale



Vendredi 3 Décembre 2021

Coleslaw et carottes râpées Bio  
\*Merlu sauce bourride sétoise  
Beignets de salsifis  
Fromage blanc nature Bio et sauce aux fruits rouges



ORIGINES :

\*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

\*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)

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

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

\*Merlu : Merluccius productus, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché au chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

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)