



MENUS COLLEGES - NOVEMBRE 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir



Lundi 8 Novembre 2021

Chou rouge, chou blanc et pommes Bio
ou Salade de riz Bio et concombres
*Vedell IGP marengo
ou *Colin au citron sur julienne de légumes
Céréales gourmandes Bio
ou Mousseline de carottes
Assortiment de fromages (Fourme d'Ambert AOP ou Bonbel)
Fromage blanc sucré ou Purée de pommes Bio



Lundi 15 Novembre 2021

Pâté en croûte de volaille et salade verte
ou Jambon sec IGP
*Boeuf Bio bourguignon
ou Cuisse de poulet grillée
Semoule Bio ou Petits pois au jus
Assortiment de fromages (Rondelé nature ou Edam Bio)
Crème dessert chocolat Bio ou Yaourt sucré



Lundi 22 Novembre 2021

Salade de blé Bio, maïs et olives
ou Endives, roquefort AOP et dés de poires
*Colin Madras ou *Freignats de Baixas
Courgettes Bio persillées
ou Purée de patates douces crémée
Assortiment de fromages (Cantal AOP ou Camembert Bio)
Liégeois vanille ou Yaourt aromatisé Bio



Lundi 29 Novembre 2021

Taboulé Bio ou Pamplémousse Bio et sucre
*Aoxa de Veau Bio ou *Hoki sur lit de poireaux
Poêlée ratatouille ou Coquillettes Bio
Société crème ou Vache qui rit
Fromage blanc et sauce aux fruits rouges
ou Yaourt vanille Bio



Mardi 9 Novembre 2021

Pamplémousse Bio et sucre ou Avocat et surimi
Rôti de Porc Label Rouge sauce charcutière
ou Escalope de poulet Label Rouge à la normande
Torsades Bio ou Courgettes Bio à la provençale
Assortiment de fromages (Brie ou Tartare ail et fines herbes)
Yaourt aromatisé Bio ou Petit suisse aux fruits



Mardi 16 Novembre 2021

Avocat et macédoine de légumes ou Chou rouge, chou
blanc et pommes locales
*Hoki sauce dugléré ou Rôti d'agneau sauce brune
Haricots verts Bio persillés ou Blé Bio
Assortiment de fromages (St Paulin ou Mini cabrette)
Purée de pommes abricots Bio
ou Purée de pommes bananes



Mardi 23 Novembre 2021

Chou rouge, chou blanc et pommes Bio
ou Carottes râpées Bio
*Vedell IGP au curry au curry
ou Rôti de dinde au jus
Pomme de terre vapeur ou Poêlée campagnarde
Assortiment de fromage (Tartare ail et fines herbes ou St Môret)
Fruits de saison (dont Kiwi bio local ou Pomme locale)



Mardi 30 Novembre 2021

Betteraves et radis ou Sardine et tranche de citron
Escalope de dinde Label Rouge aux petits oignons
ou Saucisse grillée
Céréales gourmandes Bio ou Epinards Bio à la béchamel
Rondelé aux noix de Dordogne ou Croc Lait
Purée de pommes Bio
ou Purée de pommes pêches Bio



Jeudi 11 Novembre 2021

FERIE

Jeudi 18 Novembre 2021

Batavia locale et dés de mozzarella
ou Carottes râpées Bio et segments de mandarine
Sauce tomate aux lentilles et Pipe rigate
ou Paupiette de veau au jus, Pipe rigate Bio et
Poêlée de légumes verts
Assortiment de fromages (Gouda Bio ou Mimolette)
Yaourt brassé Bio ou Fromage blanc aux fruits



Jeudi 25 Novembre 2021

Salade verte locale ou Céleri rémoulade
Méli-mélo de céréales gourmandes et
pois chiches Bio et Tajine de légumes Bio
ou Pilons de poulet, Méli-mélo de céréales gourmandes et
pois chiches Bio et Tajine de légumes Bio
Assortiment de fromages (Emmental Bio ou Edam Bio)
Eclair au chocolat ou Tarte aux poires



Jeudi 2 Décembre 2021

Batavia locale, avocat et coeur de palmier
ou Macédoine de légumes à la mayonnaise
ou Velouté Dubarry
Chili sin carne et Riz Bio créole ou Paleron de bœuf
sauce forestière, Riz Bio créole et Duo de salsifis et
champignons
Assortiment de fromages (Samos ou Tome Noire IGP)
Fruits de saison (dont Kiwi Bio ou Orange Bio)



Vendredi 12 Novembre 2021

Pizza au fromage ou Tarte au fromage
Omelette nature et Purée de pommes de terre
ou *Cabillaud sauce bonne femme et Carottes Bio braisées
Assortiment de fromages (Cantafrais ou St Nectaire AOP)
Fruits de saison (dont Clémentine Bio ou Kiwi Bio)



Vendredi 19 Novembre 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Betteraves ou Maïs Bio, coeur de palmier et olives
Poisson et tranche de citron
ou Sauté de Poulet Label Rouge à la forestière
Riz à la tomate ou Purée de potiron Bio local à l'huile de noisette
Assortiment de fromage (Six de Savoie ou Tome Noire IGP)
Fruit de saison (dont Orange Bio ou Pomme Bio locale)



Vendredi 26 Novembre 2021

Tarte au fromage Bio ou Roulé au fromage
Sauté de porc Label Rouge à la méditerranéenne
ou *Merlu à la bretonne
Nouilles ou Haricots plats à la tomate
Assortiment de fromages (Gouda Bio ou Comté AOP)
Ananas au sirop ou Purée de pommes poires Bio



Vendredi 3 Décembre 2021

Coleslaw + carottes râpées Bio
ou Endives, noix et dés de roquefort AOP
*Merlu sauce bourride sétoise
ou Aiguillettes de poulet sauce basquaise
Beignets de salsifis ou Haricots blancs au jus
Assortiment de fromages (Port Salut ou Emmental Bio)
Yaourt sucré Bio ou Crème dessert chocolat Bio



ORIGINES :

*Agneau : « Anell 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)

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

*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