



MENUS ECOLES SEPTEMBRE 2019



Lundi 02 septembre

Melon type charentais ou Salade de tomates locales



Paëlla au Poulet ou *Colin au citron



Riz Bio Créole et Duo de Champignons et Salsifis

Assortiment de Fromages (Dont Gouda Bio  ou St Paulin)

Petits suisses ou Liégeois à la Vanille

Mardi 03 septembre

Pizza au Fromage ou Roulé au Fromage

Rôti de Veau au jus ou *Saumon à l'Oseille

Flan de courgettes au pesto ou Céréales gourmandes

Assortiment de Fromages (Dont Cantafrais ou Tomme Noire)

Fruit de saison (Dont Pomme Bio  ou Poire Bio) 

Jeudi 05 septembre

Salade de Pois chiches à la catalane et Tomates cerise Bio  ou Salade à la Grecque

Cubes de poisson aux céréales ou



*Sauté de Boeuf Bio aux petits légumes

Haricots verts persillés ou Gratin dauphinois maison

Assortiment de Fromages
(Dont Rondelé nature ou Bonbel)

Fromage blanc aux fruits ou Yaourt brassé

Vendredi 06 septembre

Coleslaw et Carottes ou Salade verte et Maïs



*Escalope de Porc aux herbes ou Tortilla

Pennes Bio ou Poêlée Ratatouille

Assortiment de Fromages (Dont Vache qui rit ou Edam Bio) 

Poire sauce au chocolat ou Ananas au sirop

Origines

- *Escalope de porc aux herbes: Pyrénées, Occitanie France
- *Boeuf Bio bourguignon et Boeuf Bio aux petits légumes: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes), France
- *Fricassée de Veau Bio: Veau Primeur Bio des Montagnes Pyrénéennes France
- *Merlu à la basquaise : *Merluccius capensis* / *Merluccius paradoxus*, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
- *Cabillaud à la bretonne : *Gadus morhua morhua*, Atlantique Nord Est (FAO 27), pêché au chalut
- *Saumon à l'Oseille : *Oncorhynchus gorboscha*, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)
- *Hoki sur julienne de légumes : *Macruronis novaezelandiae*, Pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 81)
- *Colin au citron / *Colin sauce Dugléré : *Pollachius virens*, Pêché au chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

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



MENUS ECOLES SEPTEMBRE 2019



Lundi 09 septembre

Salade Batavia ou Salade de Pomme de terre, Thon et Olives



*Boeuf Bio Bourguignon ou Cassolette de la mer



Blé doré ou Tomates à la Provençale

Assortiment de Fromages (Dont Port Salut ou Emmenthal Bio )

Yaourt nature ou Petits suisses naturels

Mardi 10 septembre

Betteraves et Maïs ou Salade de Concombres et Olives noires



Omelette nature Bio ou *Tranche d'Agneau à l'os 

Gratin florentin ou Torsades Bio  et râpé

Assortiment de Fromages (Dont St Nectaire ou Chavroux)

Salade de fruits ou Compote de Pommes

Jeudi 12 septembre

Tomates et Cossettes de Mozzarella ou Melon type charentais Bio 

*Merlu à la basquaise ou Paupiette de Veau au jus

Purée ou Jeunes carottes et Flageolets

Assortiment de Fromages (Dont Carré frais Bio  et Mimolette)

Croisillon aux Abricots ou Eclair au Chocolat

Vendredi 13 septembre

Pâté en croûte de volaille et Pâté catalan et cornichons

Pilons de Poulet



Salade de riz Bio au Thon ou Taboulé

Assortiment de Fromages (Dont Cantal et Bonbel)

Fruit de saison (Dont Banane Bio  ou Raisins locaux )

**Menu
Déjeuner
sur l'Herbe**

Origines

- *Escalope de porc aux herbes: Pyrénéus, Occitanie France
- *Boeuf Bio bourguignon et Boeuf Bio aux petits légumes: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes), France
- *Fricassée de Veau Bio: Veau Primeur Bio des Montagnes Pyrénéennes France
- *Merlu à la basquaise : *Merluccius capensis* / *Merluccius paradoxus*, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
- *Cabillaud à la bretonne : *Gadus morhua morhua*, Atlantique Nord Est (FAO 27), pêché au chalut
- *Saumon à l'Oseille : *Oncorhynchus gorboscha*, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)
- *Hoki sur julienne de légumes : *Macruronis novaezelandiae*, Pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 81)
- *Colin au citron / *Colin sauce Dugléré : *Pollachius virens*, Pêché au chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

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



MENUS ECOLES SEPTEMBRE 2019




Lundi 16 septembre

Melon Jaune et Pastèque ou Radis et Salade batavia

Lasagnes  ou Omelette Bio 


Courgettes au Basilic et Pesto et Macaroni Bio 

Assortiment de Fromages (Dont Edam Bio  ou Brie)

Fromage Blanc sauce aux fruits rouges ou Liégeois au Chocolat

Mardi 17 septembre

Tarte aux 3 Fromages ou Pizza au Fromage

 *Fricassée de Veau Bio ou *Hoki sur julienne de légumes

Petits pois au jus ou Blé doré

Assortiment de Fromages (Dont Croc Lait ou Rondelé Ail et Fines Herbes)

Fruit de saison (Dont Pomme locale  ou Poire locale)

Jeudi 19 septembre

Salade de Blé fromagère ou Salade de tomates et Coeur de palmier

Aiguillettes de Poulet sauce Normande ou Rôti de Veau au thym

Gratin de chou fleur ou Méli Mélo gourmand

Assortiment de Fromages (Dont Carré frais Bio  ou Cantal)

Petis dés de fruits ou Compote de Pommes Bio 

REGIONS DE FRANCE
LA BRETAGNE

Vendredi 20 septembre

Rillettes de Sardines sur lit de Chou rouge émincé ou Carottes râpées et Surimi

*Cabillaud à la Bretonne ou Rôti de Porc aux petits oignons

Pommes de terre ou Haricots verts coupés à la Tomate

Assortiment de Fromages (Dont Emmenthal Bio  ou Camembert Bio 

Dessert Breton

Origines


- *Escalope de porc aux herbes: Pyrénéus, Occitanie France
- *Boeuf Bio bourguignon et Boeuf Bio aux petits légumes: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes), France
- *Fricassée de Veau Bio: Veau Primeur Bio des Montagnes Pyrénéennes France
- *Merlu à la basquaise : *Merluccius capensis* / *Merluccius paradoxus*, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
- *Cabillaud à la bretonne : *Gadus morhua morhua*, Atlantique Nord Est (FAO 27), pêché au chalut
- *Saumon à l'Oseille : *Oncorhynchus gorboscha*, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)
- *Hoki sur julienne de légumes : *Macruronis novaezelandiae*, Pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 81)
- *Colin au citron / *Colin sauce Dugléré : *Pollachius virens*, Pêché au chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)


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





Lundi 23 septembre

Rosette et Cornichons ou Chorizo et Cornichons

 Paupiette de Veau au jus ou Escalope de Dinde sauce Hollandaise 


 Torsades Bio et râpé ou Trio de légumes

 Assortiment de Fromages (Dont Samos ou Tomme Noire)



 Fruit de saison (Dont Banane Bio  ou Prune Bio) 

Mardi 24 septembre

Salade Parmentière au Thon ou Salade de Tomates locales

 Cuisse de Pintade au jus ou *Colin sauce Dugléré

 Ratatouille ou Semoule


 Assortiment de Fromages (Dont Gouda Bio  ou Emmenthal Bio) 


 Yaourt aromatisé ou Petits suisses

Jeudi 26 septembre

Salade de lentilles ou Salade de concombres et Dés de brebis

 Tranche de gigot d'Agneau au jus ou Tortilla


 Purée crécy ou Riz Bio  à la tomate

 Assortiment de Fromages (Dont Carré frais Bio  ou Mimolette)



 Pêche sur coulis de fruits rouges ou Flan vanille caramel

Vendredi 27 septembre

Salade verte et Croûtons ou Sardine à l'Huile

 *Pavé de Saumon sauce à l'oseille ou Sauté de Poulet au curry 

 Gnocchi à la romaine ou Beignets de Salsifis

 Assortiment de Fromages (Dont Camembert Bio  ou Edam Bio) 

 Croisillon aux Abricot ou Chou à la vanille

Origines

*Escalope de porc aux herbes: Pyrénéus, Occitanie France
 *Boeuf Bio bourguignon et Boeuf Bio aux petits légumes: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes), France
 *Fricassée de Veau Bio: Veau Primeur Bio des Montagnes Pyrénéennes France
 *Merlu à la basquaise : *Merluccius capensis* / *Merluccius paradoxus*, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
 *Cabillaud à la bretonne : *Gadus morhua morhua*, Atlantique Nord Est (FAO 27), pêché au chalut
 *Saumon à l'Oseille : *Oncorhynchus gorbuscha*, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)
 *Hoki sur julienne de légumes : *Macruronis novaezelandiae*, Pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 81)
 *Colin au citron / *Colin sauce Dugléré : *Pollachius virens*, Pêché au chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

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