



Lundi 02 septembre

Melon type charentais



Paëlla au Poulet

Gouda Bio 

Salade de fruits

Mardi 03 septembre

Pizza au fromage

Rôti de Veau au jus

Flan de courgettes

Cantafrais

Pomme Bio 

Mercredi 04 septembre

Salade tendre mélange



Tajine d'Agneau* et Merguez

Semoule

Emmenthal Bio 

Crème dessert vanille

Jeudi 05 septembre

Salade de Pommes de terre Surimi et Dés de mimolette

Cubes de Poissons aux céréales

Haricots verts persillés

Raisins locaux 

Vendredi 06 septembre

Concombres, Olives et Demi-oeuf dur

*Escalope de Porc aux herbes 

Pennes Bio 

Fromage blanc aux fruits

Origines

*Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)

Tajine d'Agneau local : Agneau de Pays, France (Languedoc-Roussillon et Cantons limitrophes)

*Fricassée de Veau Bio : Veau Primeur Bio des Montagnes Pyrénéennes France

*Escalope de porc aux herbes : Pyrénéus, Occitanie France

*Colin à la basquaise : *Pollachius virens*, Atlantique Nord-Est (FAO 27), Pêché au chalut

*Saumon à l'oseille : *Oncorhynchus gorbuscha*, Océan Pacifique (FAO 61) Pêché au chalut

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 09 septembre

Salade de batavia



*Boeuf Bio Bourguignon

Blé doré

Yaourt nature

Mardi 10 septembre

Salade de Pois chiches à la catalane et Maïs

Omelette nature Bio 

Gratin florentin

Bonbel

Banane

Mercredi 11 septembre

Feuilleté au fromage

Rôti de porc aux petits oignons

Poêlée campagnarde

Babybel

Raisins locaux 

Jeudi 12 septembre

Tomates locales

Wings de Poulet

Purée

Fromage blanc sucré

Vendredi 13 septembre

Salade de pâtes Bio  au Thon

*Colin à la basquaise

Beignets de salsifis

Croc Lait

Prune


Origines

- *Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Tajine d'Agneau local : Agneau de Pays, France (Languedoc-Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Fricassée de Veau Bio : Veau Primeur Bio des Montagnes Pyrénéennes France
- *Escalope de porc aux herbes : Pyrénéus, Occitanie France
- *Colin à la basquaise : *Pollachius virens*, Atlantique Nord-Est (FAO 27), Pêché au chalut
- *Saumon à l'oseille : *Oncorhynchus gorbuscha*, Océan Pacifique (FAO 61) Pêché au chalut



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 16 septembre

Melon jaune Bio 
Ravioli "VBF"
St Nectaire AOP
Yaourt brassé


Mardi 17 septembre

Tarte aux trois fromages
 *Fricassée de Veau Bio
Petits pois au jus
Poire Locale 

Mercredi 18 septembre

Jambon blanc et Cornichons
Poisson meunière
Gratin Dauphinois
Carré frais Bio
Prune

Jeudi 19 septembre

Salade de blé au Thon fromagère
Aiguillettes de Poulet au jus
Chou fleur en béchamel
Pomme Bio 

Vendredi 20 septembre



Origines

- *Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Tajine d'Agneau local : Agneau de Pays, France (Languedoc-Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Fricassée de Veau Bio : Veau Primeur Bio des Montagnes Pyrénéennes France
- *Escalope de porc aux herbes : Pyrénéus, Occitanie France
- *Colin à la basquaise : *Pollachius virens*, Atlantique Nord-Est (FAO 27), Pêché au chalut
- *Saumon à l'oseille : *Oncorhynchus gorbuscha*, Océan Pacifique (FAO 61) Pêché au chalut



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

Salade de Tomates locales 
 Paupiette de Veau au jus
 Torsades Bio 
 Liégeois chocolat


Mardi 24 septembre

Macédoine de légumes
 Cuisse de pintade grillée
 Ratatouille et Pommes de terre
 Samos
 Banane Bio 

Mercredi 18 septembre

Coleslaw
 Sauté de Dinde aux olives
 Riz Bio créole
 St Paulin
 Purée de pommes

Jeudi 26 septembre

Taboulé
 Rôti d'Agneau au jus
 Purée crécy
 Tome Noire
 Raisins locaux 

Vendredi 27 septembre

Salade à la Grecque
 *Saumon à l'Oseille
 Gnocchi à la Romaine
 Croisillon aux abricots

Origines

- *Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Tajine d'Agneau local : Agneau de Pays, France (Languedoc-Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Fricassée de Veau Bio : Veau Primeur Bio des Montagnes Pyrénéennes France
- *Escalope de porc aux herbes : Pyrénéus, Occitanie France
- *Colin à la basquaise : *Pollachius virens*, Atlantique Nord-Est (FAO 27), Pêché au chalut
- *Saumon à l'oseille : *Oncorhynchus gorbuscha*, Océan Pacifique (FAO 61) Pêché au chalut

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