UDSIS

Régions de France

MENUS ECOLES SEPTEMBRE 2019

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

UDSIS

Régions de France

MENUS ECOLES SEPTEMBRE 2019

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

Région BRETAGNE

REPAS REGIONS DE FRANCE :

"LA BRETAGNE"

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

UDSIS

Régions de France

MENUS ECOLES SEPTEMBRE 2019

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

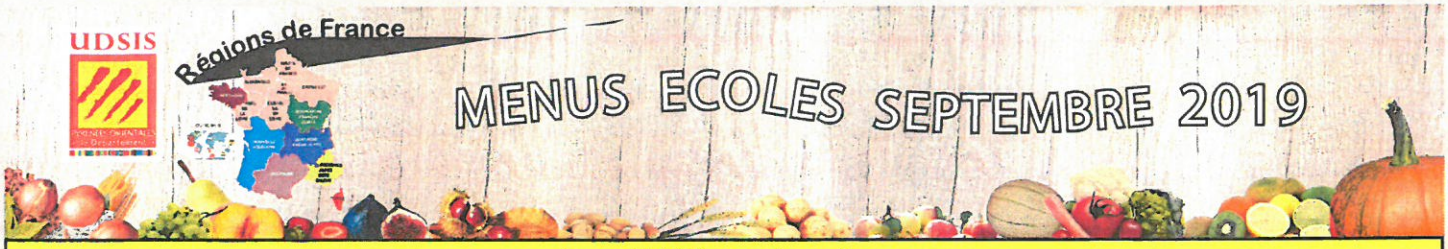
Croc Lait

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 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