



Régions de France

MENUS ECOLES NOVEMBRE 2019

Lundi 04 novembre

Pizza au fromage
Omelette nature Bio 
Courgettes à la Provençale
Cantafras
Pomme Locale 

Mardi 05 novembre

Melon jaune
   *Vedell Local Bio Marengo
Semoule
Fromage blanc

Mercredi 06 novembre

Salade de Radis, Maïs et Olives
Aiguillettes de Poulet au jus
Macaroni Bio 
Vache qui rit
Ananas au sirop

Jeudi 07 novembre

 Salade verte locale et Sardine
Rôti de porc sauce charcutière
Gratin dauphinois
Yaourt aromatisé

Vendredi 08 novembre

Salade de Pâtes Bio  au Thon
Poisson pané et Citron
Duo de Carottes persillées
Tome Noire
Banane

Origines

*Cabillaud sauce dugléré : *Gadus morhua morhua*, Pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Merlu au citron sur julienne de légumes : *Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus*, Pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)

*Vedell Local Bio marengo : France (Pyrénées Orientales et Département limitrophes)

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

*Sauté d'agneau local à l'ail : "Agneau de Pays" Languedoc Roussillon

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



Régions de France

MENUS ECOLES NOVEMBRE 2019



Lundi 11 novembre

FERIE

Mardi 12 novembre



Tranche de Chorizo
Cuisse de Poulet grillée
Petits Pois au jus
Emmenthal Bio 
Clémentine

Mercredi 13 novembre

Pamplemousse au sucre
Boles de Picolat au Boeuf
 Riz Bio Créole
Tome Noire
Fromage Blanc

Jeudi 14 novembre



Salade Coleslaw
Boeuf Bio Bourguignon
Céréales gourmandes
Yaourt brassé

Vendredi 15 novembre

Salade parmentière fromagère au Thon
*Merlu au citron sur julienne de légumes
Haricots verts persillés
Kiwi Local 

Origines

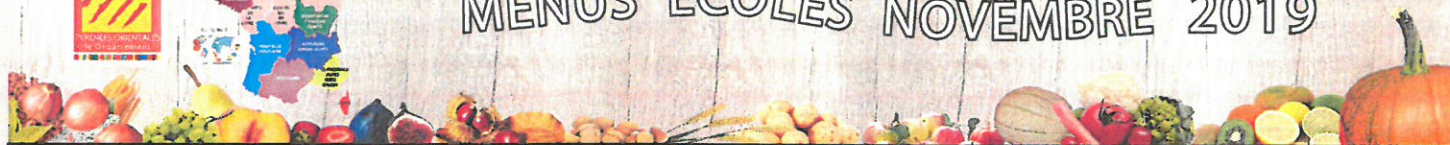
- *Cabillaud sauce du gléré : *Gadus morhua morhua*, Pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Merlu au citron sur julienne de légumes : *Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus*, Pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
- *Vedell Local Bio marengo : France (Pyrénées Orientales et Département limitrophes)
- *Boeuf Bio Bourguignon : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Sauté d'agneau local à l'ail : "Agneau de Pays" Languedoc Roussillon

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



Régions de France

MENUS ÉCOLES NOVEMBRE 2019



Lundi 18 novembre

Radis, Endives et Miettes de Surimi
Saucisse grillée
 Torsades Bio et râpé
Compote de Pommes et Coing

Mardi 19 novembre



Oeuf Dur Bio sauce cocktail
Semoule et Pois Chiches
Tajine aux légumes et Abricots
Samos
Orange

Mercredi 20 novembre

Carottes râpées et Betteraves
Rôti de veau au jus
Poêlée campagnarde
Cantal
Croisillon aux abricots

Jeudi 21 novembre

Chou rouge, Pommes Bio  et Maïs en vinaigrette
Cubes de Colin aux céréales
Polenta de Potiron
Crème dessert chocolat

Vendredi 22 novembre



Menu Auvergne-Rhône Alpes

Origines

- *Cabillaud sauce dugléré : *Gadus morhua morhua*, Pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Merlu au citron sur julienne de légumes : *Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus*, Pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
- *Vedell Local Bio marengo : France (Pyrénées Orientales et Département limitrophes)
- *Boeuf Bio Bourguignon : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Sauté d'agneau local à l'ail : "Agneau de Pays" Languedoc Roussillon

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



Régions de France



MENUS ECOLES NOVEMBRE 2019



Lundi 25 novembre

Salade d'Avocats, Coeur de Palmier et Batavia locale 
 Chili con carne
 Riz Bio Créole
 Fromage Blanc aux fruits

Mardi 26 novembre

Céleri rémoulade et Olives
 Rôti de dinde au Thym
 Flan de Courgettes au Pesto
 Rondelé nature
 Kiwi Local 

Mercredi 27 novembre

Pizza au fromage
 Brochette de poulet mariné
 Ratatouille et Pommes de terre
 Bonbel
 Poire Bio 

Jeudi 28 novembre

Salade de Blé au Thon
  Sauté d'Agneau local à l'ail
 Beignets de salsifis
 Edam Bio 
 Clémentine

Vendredi 29 novembre

Endives, Noix, Dés D'Emmenthal et Vinaigrette Balsamique
 *Cabillaud sauce dugléré
 Pennes Bio 
 Tarte aux pommes

Origines

- *Cabillaud sauce dugléré : *Gadus morhua morhua*, Pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
 *Merlu au citron sur julienne de légumes : *Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus*, Pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
 *Vedell Local Bio marengo : France (Pyrénées Orientales et Département limitrophes)
 *Boeuf Bio Bourguignon : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Sauté d'agneau local à l'ail : "Agneau de Pays" Languedoc Roussillon

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