



La Cuisine dans les contes et fables



JUIN



Lundi 29 mai	Lundi 5 juin	Lundi 12 juin	Lundi 19 juin
<p>Salade de Tomates</p> <p>Cuisse de Poulet grillée</p> <p>Macaroni</p> <p>Cantafrais</p> <p>Purée de Pommes</p>	<p>FERIÉ</p>	<p>Chorizo et Cornichons</p> <p>Escalope de Poulet à la Basquoise</p> <p>Petits Pois au jus</p> <p>Edam Bio</p> <p>AB Abricot Bio Local</p>	<p>Salade Batavia Locale</p> <p>*Pavé de Saumon à l'Oseille</p> <p>Pennes Bio</p> <p>Crème dessert Vanille</p>
Mardi 30 mai	Mardi 6 juin	Mardi 13 juin	Mardi 20 juin
<p>Taboulé au Thon</p> <p>Saucisse catalane grillée</p> <p>Mousseline de Brocoli</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Banane</p>	<p>Pastèque</p> <p>Boles de Picolat</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage Blanc</p>	<p>Menu printemps Bio</p> <p>Melon Charentais Bio Local</p> <p>*Sauté de Boeuf Bio Local Printanier</p> <p>Torsades Bio au Beurre</p> <p>Yaourt Bio aromatisé</p>	<p>Betteraves et Maïs aux dés de Mimolette</p> <p>*Tajine d'Agneau</p> <p>Poêlée Marrakech et Pomme de terre</p> <p>Pastèque</p>
Mercredi 31 mai	Mercredi 7 juin	Mercredi 14 juin	Mercredi 21 juin
<p>Tarte au Fromage</p> <p>Escalope de Dinde au jus</p> <p>Duo de Carottes et Haricots blancs</p> <p>Samos</p> <p>Pêche Locale</p>	<p>Tomates en Vinaigrette</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Courgettes à la Provençale et Pennes Bio</p> <p>Tome noire</p> <p>Riz au Lait</p>	<p>Salade Batavia Locale</p> <p>Filet de Poisson pané et Citron</p> <p>Blé à la Tomate</p> <p>Kiri</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Salade de Tomates</p> <p>Paëlla au Poulet</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Salade de fruits</p>
Jeudi 1er juin	Jeudi 8 juin	Jeudi 15 juin	Jeudi 22 juin
<p>Macédoine à la Mayonnaise</p> <p>*Hoki sauce dugléré</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>St Nectaire</p> <p>Cerises locales</p>	<p>Petit roulé au Fromage</p> <p>*Rougail de Cabillaud</p> <p>Haricots verts Persillés</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Pêche Locale</p>	<p>Salade de Riz Bio</p> <p>Fromagère au Thon</p> <p>Rôti d'Agneau au Thym</p> <p>Gratin de Chou-fleur</p> <p>Pêche Bio Locale</p>	<p>Pizza au Fromage</p> <p>Fricadelle de Bœuf</p> <p>Purée Crécy</p> <p>Brie</p> <p>Abricots Locaux</p>
Vendredi 2 juin	Vendredi 9 juin	Vendredi 16 juin	Vendredi 23 juin
<p>Menu développement durable</p> <p>Méli-Mélo de Salades Locales</p> <p>dés de Brebis et Croûtons</p> <p>*Axa de Vedell</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p> <p>Yaourt nature sucré Local</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de Veau au jus</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt brassé</p>	<p>Salade de Concombres et Olives noires</p> <p>Brandade de Poissons et Croûtons</p> <p>Croc Lait</p> <p>Tarte à la Poire</p>	<p>menu Déjeuner sur l'herbe</p>

ORIGINE DES VIANDES

- *Hoki sauce dugléré : Macruronus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Axa de Vedell : Vedell des Pyrénées Catalanes
- *Rougail de Cabillaud : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est
- * Sauté de Boeuf Bio Local Printanier : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Pavé de Saumon à l'Oseille : *Oncorhynchus gorboscha*, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)
- *Tajine d'Agneau : Authentique 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