



LA SEMAINE  
DU GOUT 2017

LES LÉGUMES D'ANTAN  
ET FRUITS DE SAISON

## OCTOBRE

Lundi 02/10/17	Lundi 09/10/17	Lundi 16/10/17
<p>Tomates en vinaigrette *Filet de Hoki sauce Crustacés Pennes Bio  Fromage blanc aux Fruits</p>	<p>Salade croquante au Fenouil *Sauté de Vedell  aux Panais  Pâtes Papillons Yaourt local à la Framboise</p>	<p>Salade de Maïs, Tomates cerise et Olives vertes Sauté de Dinde aux Olives  Flan de Courgettes au pesto Saint Nectaire Banane Bio </p>
Mardi 03/10/17	Mardi 10/10/17	Mardi 17/10/17
<p> Pâté en croûte de Volaille Brochette de Poulet mariné Duo de Haricots Verts et Beurre persillés Brie Raisins locaux </p>	<p>Muffin d'Automne Rôti de Dinde à la Châtaigne Poêlée d'Antan aux Crosnes Croc Lait   Pomme locale Bio </p>	<p>Melon d'Espagne Bio  Lasagnes au Boeuf VBF Camembert Mousse au Chocolat</p>
Mercredi 04/10/17	Mercredi 11/10/17	Mercredi 18/10/17
<p> Salade d'Endives Escalope de Dinde au jus Semoule aux épices St Nectaire Compote de Pommes-Banane</p>	<p> Melon Jaune Cuisse de Pintade aux Pommes et Pruneaux Beignets de Salsifis Cantal Riz au Lait</p>	<p>Pizza au fromage Tranche de gigot d'Agneau sauce brune Flageolet au jus Cantafrais  Poire Bio </p>
Jeudi 05/10/2017	Jeudi 12/10/17	Jeudi 19/10/17
<p>Salade de Radis, Batavia et Coeur de palmier  *Boeuf Bio bourguignon Frites Yaourt brassé</p>	<p>Tendre mélange de salades aux Noix et Dés de roquefort Boles de Boeuf à la Tomate Céréales à l'épeautre Tarte à la Poire</p>	<p>Taboulé au Surimi Rôti de Porc jus au Thym Epinards en gratin Edam Bio  Raisins locaux </p>
Vendredi 06/10/17	Vendredi 13/10/17	Vendredi 20/10/17
<p>Salade de Riz Bio  au Thon Tortilla Chou-Fleur à la béchamel Tome Noire Banane Bio </p>	<p>Pâté de Campagne et Cornichons *Colin aux éclats de Noisettes Duo de purées Vitelotte et Potiron Bleu Raisins locaux </p>	<p>Salade d'Endives et Dés de Mimolette Poisson pané et Citron Blé à la Tomate Compote de Pommes Bio </p>

ORIGINE :

- \*Filet de Hoki sauce Crustacés : Macrurus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 81)
- \*Boeuf Bio bourguignon : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- \*Sauté de Vedell aux panais: Vedell bio des Pyrénées Catalanes
- \*Colin aux éclats de noisettes : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'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](http://www.udsis.fr)