



Lundi 02/04/18

FERIE

Lundi 09/04/18

Salade de batavia
*Filet de colin à la basquaise
 Riz Bio créole
Crème dessert vanille

Mardi 03/04/18

Tarte au fromage
Cuisse de poulet Grillée
Purée de carottes
Croc lait
Orange Bio

Mardi 10/04/18

Salade de Blé au thon
Paupiette de veau au jus
Duo de Haricots persillés
Bleu
Pomme Locale

Mercredi 04/04/18

Jambon Blanc
Omelette Nature
Torsades Bio
Tome Noire
Kiwi local

Mercredi 11/04/18

Maïs et Betteraves en vinaigrette
Poisson pané et citron
Gratin de chou-fleur
Vache Picon
Orange Bio

Jeudi 05/04/18

Salade de tomates locales
*Sauté d'Agneau local aux pruneaux
Semoule épicée
Yaourt aromatisé et petits Oeufs en Chocolat

Jeudi 12/04/18

Œuf dur Bio sauce cocktail
Rôti de porc au jus
Méli-Mélo de lentilles et légumes
St Paulin
Banane

Vendredi 06/04/18

Radis et beurre
Lasagnes au Boeuf
Mimolette
Compote de pomme Bio

Vendredi 13/04/18

Salade de carottes et Dés d'Emmenthal
*Gardiane de Bœuf Bio local
Frites
Tarte au chocolat

ORIGINE :

*Filet de colin à la basquaise : *Pollachius virens*, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Gardiane de Bœuf Bio local : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)

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