



Lundi 28/05/18	Lundi 04/06/18	Lundi 11/06/18	Lundi 18/06/18
Melon Jaune *Merlu à l'oseille Pennes Bio et Râpé Fromage blanc nature	Melon Type Charentais Bio Paella au Poisson Tome Noire Liégeois chocolat	Salade de Batavia, Maïs et Dés de Mimolette *Hoki au citron sur julienne de légumes Riz Bio créole Purée de pommes	Tarte au fromage *Tajine d'agneau local abricots Poêlée orientale aux pommes de terre Pêche Bio locale
Mardi 29/05/18	Mardi 05/06/18	Mardi 12/06/18	Mardi 19/06/18
Salade exotique au surimi Aiguillettes de poulet au jus Epinards en béchamel Gouda Bio Banane	Rosette et cornichons Gardiane de Bœuf local Bio Duo de carottes Mimolette Pêche locale	Salade de pâtes au thon Saucisse catalane grillée Haricots verts et beurre persillés Croc Lait Pêche Bio locale	Tomates Locale en vinaigrette *Colin Madras Torsades Bio Fromage Blanc
Mercredi 30/05/18	Mercredi 06/06/2018	Mercredi 13/06/18	Mercredi 20/06/18
Salade verte Cuisse de canette au miel Gnocchi à la romaine Edam Bio Tarte aux pommes	Salade de Blé au Thon Omelette nature Bio Courgettes à la provençale Six de Savoie Banane	Salade à la grecque Poisson pané et Citron Blé à la tomate Emmenthal Bio Crème dessert vanille	Maïs, Surimi et Betteraves Rôti de Dinde au jus Flan de Courgettes au pesto Edam Bio Abricots locaux
Jeudi 31/05/18	Jeudi 07/06/18	Jeudi 14/06/18	Jeudi 21/06/18
Salade de Coquillettes Bio au thon Tortilla Poêlée ratatouille Cantafrais Cerises Locales	Petit roulé au fromage Poisson Meunière Mousseline de brocoli Rondelé Nature Abricot Bio	Melon Bio Local Poulet Bio à la basquaise Semoule Bio Yaourt nature Bio	Melon type Charentais Bio Fricadelle de Bœuf Purée crécy Brie Eclair au chocolat
Menu développement durable Vendredi 01/06/18	Menu Europe Grèce Vendredi 08/06/18	Menu printemps Bio Vendredi 15/06/18	Menu Déjeuner sur l'Herbe Vendredi 22/06/18
Tomates locales et Dés d'Emmenthal Fricassée de Veau Bio local printanière Pommes de terre nouvelles locales Yaourt nature sucré Local	Salade verte et Dés de Fromage de Brebis Emincé de dinde aux épices Kébab Sauce blanche et Tortilla de blé Pommes Rôties Petits dés fruits au sirop	Macédoine à la Mayonnaise Rôti de veau au jus Beignets de salsifis St Nectaire Abricots Bio local	Crudités à croquer Brochette de poulet mariné Salade de blé Yaourt à boire et Biscuit

ORIGINE VIANDES :

- *Merlu à l'oseille : *Merluccius capensis / Merluccius paradoxus*, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- Fricassée de Veau Bio local : France (Roussillon et Cantons limitrophes)
- Gardiane de Bœuf local Bio : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes France
- *Hoki au citron sur julienne de légumes : *Macruronus novaezelandiae*, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Tajine d'agneau locaux abricots : Agneau de pays « Languedoc Roussillon » France
- *Colin Madras : *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