



MENUS ECOLES MARS


2020



Lundi 02 mars 2020	Lundi 09 mars 2020	Lundi 16 mars 2020	Lundi 23 mars 2020
Rosette sur lit de Salade Scarole *Merlu sur Julienne de légumes Coquillettes Bio  Fromage blanc aux Fruits	Macédoine de légumes Tranche de Gigot d'Agneau au Thym Gnocchi à la Romaine Croc Lait Orange Bio 	Roulé au Fromage  Escalope de Volaille à la Normande Mousseline de Carottes Rondelé Nature Pomme Bio 	Tarte au Fromage  Cuisse de Poulet Grillée Brocoli en purée Mimolette Orange Bio 
Mardi 03 mars 2020	Mardi 10 mars 2020	Mardi 17 mars 2020	Mardi 24 mars 2020
Salade Parmentière Omelette Nature Bio  Epinards à la Béchamel Vache qui rit Banane	Salade d'Avocats et Pamplemousse Bio   Cuisse de Pintade à la Basquaise Poêlée ratatouille et Pommes de terre Yaourt aromatisé	Salade Batavia, Noix et Dés de Mozzarella Sauce de Lentilles tomate Pipe Rigate Fromage Blanc	Salade de Concombres et Olives Ravioli  Edam Bio  Mousse au Chocolat
Mercredi 04 mars 2020	Mercredi 11 mars 2020	Mercredi 18 mars 2020	Mercredi 25 mars 2020
Tarte au Fromage Nuggets de Poulet Poêlée campagnarde Rondelé Ail et Fines Herbes Kiwi Bio 	Radis et Carottes en Vinaigrette Fricadelle de Boeuf Purée Camembert Bio  Crème Dessert Vanille	Chorizo et Cornichons *Colin Madras Céréales Gourmandes Emmental Bio  Yaourt Brassé	Blé au Thon Rôti de Veau au jus Haricots verts Persillés Carré frais Bio  Kiwi
Jeudi 05 mars 2020	Jeudi 12 mars 2020	Jeudi 19 mars 2020	Jeudi 26 mars 2020
Betteraves, Surimi et Dés de Mimolette Rôti de Porc au jus Gratin Dauphinois Maison Pomme Bio 	 Oeuf Dur Bio sauce Cocktail Semoule et Pois chiches Tajine de Légumes et Abricots Samos Kiwi local 	Salade de Riz Bio  au Thon Meunière de Poisson Flan de Courgettes au Pesto Tome Noire Banane	Coleslaw Galette de Blé à la Tomate Mozzarella Duo de Courgettes à la Tomate et Pommes lamelles Kiri Purée de Pommes Bio 
Vendredi 06 mars 2020	Menu Outre Mer	Vendredi 13 mars 2020	Vendredi 20 mars 2020
Salade de Batavia et Maïs  Boeuf Bio à la Provençale Beignets de salsifis St Nectaire AOP Yaourt Brassé	Salade verte, Coeur de Palmier et Emmental *Cari de Cabillaud Riz parfumé Salade de Fruits Exotiques		
Vendredi 06 mars 2020	Menu goût de France	Vendredi 20 mars 2020	Vendredi 27 mars 2020
			Radis et Beurre *Hoki sauce Dugléré Riz Bio  Yaourt Nature

Origines
 *Bœuf Bio à la Provençale : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Sauté de Vedell Bio aux petits légumes: Vedell des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Hoki sauce Dugléré : Macrurus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
 *Colin Madras : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
 *Merlu sur Julienne de Légumes : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
 *Cari de Cabillaud : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut 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

 Menus végétariens