Lundi 28 Septembre 2020	Lundi 05 Octobre 2020	Lundi 12 Octobre 2020
Salade de betteraves et Dés d'Emmenthal Rôti de veau au jus Haricots plats et Pommes de terre tomatés Pomme locale	Melon jaune Bio Sauté de Dinde aux olives Flageolets et carottes au jus Yaourt brassé aux fruits	Salade laitue romaine *Veau Bio à la catalane citron et olives Riz de Camargue Yaourt nature sucré local
Mardi 29 Septembre 2020	**Mardi 06 Octobre 2020**	**Mardi 13 Octobre 2020**
Salade de tomates locales Brochette de Poulet marinée sauce hollandaise Riz Bio Créole Fromage blanc aux fruits	REPAS VÉGÉTARIEN Roulé au fromage Omelette nature Bio Poêlée ratatouille Kiri Banane	Tarte aux légumes du soleil Aiguillettes de Poulet aux châtaignes Purée de navets et céleri Cantafrais Raisins locaux
Mercredi 30 Septembre 2020	**Mercredi 07 Octobre 2020**	**Mercredi 14 Octobre 2020**
Coleslaw Cuisse de Canette au miel Purée Carré frais Bio Pêche au sirop	Tomate à la Russe Boles de Boeuf à la tomate Torsades Bio Tome Noire Eclair au chocolat	Salade de Blé au thon Fricadelle de Boeuf sauce roquefort Haricots verts persillés Rondelé ail et fines herbes Poire locale
Jeudi 1er Octobre 2020	**Jeudi 08 Octobre 2020**	**Jeudi 15 Octobre 2020**
REPAS VÉGÉTARIEN Salade verte et Dés de Mimolette Méli-mélo de céréales gourmandes et Pois-chiches Tajine de légumes aux abricots Tarte flan	Maïs et Salade batavia Tranche de rôti d'Agneau au thym Mousseline de potiron St Paulin Petits dés de fruits	REPAS VÉGÉTARIEN **Salade de lentilles aux échalotes, dés de brebis et Tomates locales** **Gratin de coquillettes Bio** **au coulis de poivrons et Râpé** **Cubes de courgettes au basilic** **Crème dessert chocolat**
Vendredi 02 Octobre 2020	**Vendredi 09 Octobre 2020**	**Vendredi 16 Octobre 2020**
Jambon blanc et Cornichons Cubes de Colin aux céréales Coquillettes Bio Vache qui rit Raisins	Salade de concombres à la grecque *Cabillaud Madras Semoule Liégeois chocolat	Carottes râpées *Colin Bourride Sétoise Pommes de terre vapeur au beurre persillé Edam Bio Pâtisserie

Origines

*Veau Bio à la catalane citron et olives : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France

*Cabillaud Madras: Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Colin Bourride Sétoise: 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