



MENUS ECOLES SEPTEMBRE 2020



Lundi 31 Août 2020	Lundi 07 Septembre 2020	Lundi 14 Septembre 2020	Lundi 21 Septembre 2020
	Salade de Tomates et Demi-oeuf Bio  Ravioli  Tome Noire Mousse au chocolat	Galantine de volaille aux olives *Boeuf Bio bourguignon   Petits pois au jus Cantafrais Banane	Sardine et Citron Saucisse grillée Gnocchi à la romaine Emmenthal Bio   Raisins locaux
Mardi 01 Septembre 2020	Mardi 08 Septembre 2020	Mardi 15 Septembre 2020	Mardi 22 Septembre 2020
Tarte aux trois fromages *Aoxa de Veau Bio   Mousseline de carottes   Pêche locale 	Roulé au fromage  Cuisse de Poulet grillée Haricots verts persillés Edam Bio  Prune	Salade romaine *Colin à la basquaise Purée Crème dessert vanille	Salade de pommes de terre, Olives et Tomates locales *Merlu aux crevettes et moules Duo de Carottes et Riz Bio persillés Yaourt aromatisé
Mercredi 02 Septembre 2020	Mercredi 09 Septembre 2020	Mercredi 16 Septembre 2020	Mercredi 23 Septembre 2020
Chorizo et Cornichons *Cabillaud Madras Céréales gourmandes Camembert Bio  Yaourt brassé	Taboulé Rôti de veau au jus Brocoli en purée Carré frais Bio  Poire	Pizza au fromage Rôti de dinde aux petits oignons Gratin de chou-fleur Port Salut Raisins locaux 	Salade verte Cordon Bleu Gratin dauphinois Gouda Bio  Croisillon aux abricots
Jeudi 03 Septembre 2020	Jeudi 10 Septembre 2020	Jeudi 17 Septembre 2020	Jeudi 24 Septembre 2020
Salade de Riz Bio  au thon Meunière de poisson Flan de courgettes au pesto Croc Lait Pomme	 Coleslaw Galette de blé à la tomate et mozzarella Duo de courgettes provençale et pommes de terre Kiri Purée de pommes Bio 	 Menu Région Nouvelle Aquitaine	Melon jaune *Fricassée de Veau Bio   à l'ancienne Semoule Crème dessert chocolat
Vendredi 04 Septembre 2020	Vendredi 11 Septembre 2020	Vendredi 18 Septembre 2020	Vendredi 25 Septembre 2020
  Salade de batavia locale noix et cubes de mozzarella Pâtes Pipe regate et Sauce aux lentilles Fromage blanc	Concombres et Olives *Hoki sauce Dugléré Riz Bio  Yaourt nature	 Salade de Coquillettes Bio  à la catalane Tortilla Poêlée campagnarde St Paulin Pomme locale 	 Salade de pois chiches, poivrons et Oeuf dur Bio  Lasagnes aux épinards et à la béchamel au fromage Mimolette Poire

Origines

- *Aoxa de Veau Bio / Fricassée de Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
- *Boeuf Bio bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Merlu aux crevettes et moules : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Cabillaud Madras : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Colin à la basquaise : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Hoki sauce dugléré : Macrurus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique(FAO 81)

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