































MENUS ECOLES MARS 2021

Les régions de France



Lundi 1er Mars 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Lundi 08 Mars 2021	Lundi 15 Mars 2021	Lundi 22 Mars 2021
<p>Tarte aux fromages *Boeuf Bio bourguignon Haricots verts persillés Banane</p>  	<p>Salade de coquillettes Bio à la catalane Omelette Bio A la florentine (épinards béchamel) Vache qui rit Orange</p>  	<p>Galantine de volaille aux olives Escalope de Poulet au jus Petit pois au jus St Paulin Banane Bio</p>  	<p>Roulé au fromage *Vedell Bio à la moutarde et estragon Mousseline de carottes Cantafrais Pomme Bio</p>  
Mardi 02 Mars 2021	Mardi 09 Mars 2021	Mardi 16 Mars 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Mardi 23 Mars 2021
<p>Pamplemousse et macédoine de légumes à la mayonnaise *Colin sur julienne de légumes Riz Bio créole Crème dessert chocolat</p> 	<p>Coleslaw *Merlu sauce bourride sétoise Méli-mélo de céréales gourmandes Yaourt vanille Bio</p> 	<p>Salade de betteraves et radis *Tranche de Gigot d'agneau au thym Macaronis Bio Liégeois au chocolat</p> 	<p>Salade de batavia locale, noix et dés d'emmental Sauce tomatée aux lentilles Pipe rigate Fromage blanc</p> 
Mercredi 03 Mars 2021	Mercredi 10 Mars 2021	Mercredi 17 Mars 2020	Mercredi 24 Mars 2021
<p>Rosette Rôti de Dinde au jus Duo de courgettes provençale et pommes de terre Croc Lait Pomme Bio</p> 	<p>Radis croc sel Fricadelle de Boeuf Pennes Bio St Neactaire Eclair au chocolat</p>  	<p>Salade de blé au thon Cordon bleu de volaille Poêlée campagnarde Rondelé ail et fines herbes Orange Bio</p> 	<p>Endives et surimi *Colin sauce dugléré Riz Bio créole Camembert Crème dessert vanille</p> 
Jeudi 04 Mars 2021	Jeudi 11 Mars 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 18 Mars 2021	Jeudi 25 Mars 2021
<p>Salade parmentière Pilons de Poulet rôtis Gratin de chou-fleur Gouda Bio Kiwi local</p>  	<p>RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE Rillettes de Poulet et cornichons Canard à la Tourangelle Pommes de terre vapeur Chavroux Pomme Bio</p>  	<p>Oeuf dur Bio sauce cocktail Semoule et pois chiches Tajine de légumes et abricots Samos Kiwi local</p>   	<p>Taboulé Meunière de poisson Flan de courgettes Tome Noire Orange Bio</p> 
REPAS VÉGÉTARIEN Vendredi 05 Mars 2021	Vendredi 12 Mars 2021	Vendredi 19 Mars 2021	Vendredi 26 Mars 2021
<p>Carottes râpées Pané fromager Torsades Bio à la tomate Purée de pommes</p> 	<p>Maïs et salade verte locale Rôti de Veau au jus Beignets de salsifis Fromage blanc aux fruits</p> 	<p>Salade de chou blanc et pomme Bio *Hoki Madras Riz parfumé Cantal Yaourt nature</p>  	<p>Carottes râpées Tartiflette de volaille au reblochon Six de Savoie Tarte au chocolat</p> 

Origines

- *Vedell Bio : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Colin : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Merlu : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Hoki : Macruronus 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