



MENUS ECOLES - SEPTEMBRE 2021

Nos chefs revisitent les recettes locales



Lundi 30 Août 2021

Lundi 6 Septembre 2021

Lundi 13 Septembre 2021

Lundi 20 Septembre 2021

Mardi 31 Août 2021

Mardi 7 Septembre 2021

Mardi 14 Septembre 2021

Mardi 21 Septembre 2021

Mercredi 1er Septembre 2021

Mercredi 8 Septembre 2021

Mercredi 15 Septembre 2021

Mercredi 22 Septembre 2021

Jeudi 2 Septembre 2021

Jeudi 9 Septembre 2021

Jeudi 16 Septembre 2021

Jeudi 23 Septembre 2021

Vendredi 3 Septembre 2021

Vendredi 10 Septembre 2021

Vendredi 17 Septembre 2021

Vendredi 24 Septembre 2021

Tarte aux 3 fromages
Rôti d'agneau Label rouge au jus
Haricots verts Bio persillés
Prune Bio

Salade verte et Dés de jambon
Ravioli
Rondelé Ail et Fines herbes
Crème dessert chocolat Bio

Pâté en croûte de volaille
*Boeuf Bio bourguignon
Petits pois Bio et
Carottes Bio aux échalotes
Cantafrais
Banane Bio

Sardine et citron
Saucisse catalane grillée
Haricots blancs au jus
St Nectaire AOP
Raisins locaux

Taboulé Bio
Cuisse de poulet grillée
Brocoli en purée
Carré frais Bio
Poire

Melon jaune Bio
*Colin sauce basquaise
Méli-Mélo gourmand Bio
Flan vanille nappé caramel Bio

Pizza au fromage
Rôti de veau Label Rouge au jus
Gratin de brocoli et chou-fleur
Port Salut
Raisins locaux

Salade de tomates Bio locales
*Merlu aux moules et crevettes
Carottes Bio et Blé Bio
Crème dessert vanille Bio

Salade de tomates locales et Demi-oeuf dur Bio
Semoule Bio et raisins
Couscous de légumes Bio
Tome Noire
Purée de pommes Bio

Coleslaw
Galette de blé à la tomate et mozzarella
Duo de courgettes à la tomate et pommes de terre
Camembert Bio
Cocktail de fruits

Salade de coquillettes Bio à la catalane
Tortilla
Poêlée campagnarde
Emmenthal Bio
Pomme Bio locale

Carottes râpées Bio et Oeuf dur Bio
Lasagnes aux légumes
Gouda Bio
Tarte aux pommes

Salade de Blé Bio au thon
Meunière de poisson
Flan de courgettes Bio
Croc Lait Bio
Pêche locale

Concombres Bio et Olives
*Hoki sauce dugléré
Riz Bio
Yaourt aromatisé Bio

Nos chefs revisitent les recettes locales
Salade batavia Bio
Pavé de dinde Label Rouge au citron
Pommes de terre vapeur persillées
Fromage blanc local et Miel local

Développement durable
Concombres Bio locaux
*Vedell IGP à l'estragon et moutarde
Riz IGP de Camargue
Yaourt nature sucré local

ORIGINES :
*Vedell IGP : Occitanie (Roussillon et cantons limitrophes), France
*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
*Merlu : Merluccius productus, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est FAO67
*Colin : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
*Hoki : Macrurus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (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