



MENUS ECOLES - NOVEMBRE 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir



Lundi 8 Novembre 2021

Chou rouge, chou blanc et pommes Bio
*Vedell IGP marengo
Céréales gourmandes Bio
Fromage blanc sucré



Lundi 15 Novembre 2021

Avocat vinaigrette
*Boeuf Bio bourguignon
Semoule Bio
Crème dessert chocolat Bio



Lundi 22 Novembre 2021

Salade de blé Bio, maïs, olives + concombres
*Colin Madras
Courgettes Bio persillées
Liégeois vanille



Lundi 29 Novembre 2021

Radis Bio et beurre
Escalope de dinde Label Rouge aux petits oignons
Flageolets au jus
Yaourt aromatisé local



Mardi 9 Novembre 2021

Pizza au fromage
Rôti de Porc Label Rouge sauce charcutière
Gratin de chou-fleur
Fourme d'Ambert AOP
Clémentine Bio



Mardi 16 Novembre 2021

Pâté en croûte de volaille
*Hoki sauce dugléré
Haricots verts Bio persillés
Edam Bio
Banane



Mardi 23 Novembre 2021

Chou rouge, chou blanc et pommes Bio
Rôti d'Agneau sauce brune
Pommes de terre vapeur
Tartare ail et fines herbes
Kiwi Bio local



Mardi 30 Novembre 2021

Tarte au fromage
*Axoa de Veau Bio
Poêlée de légumes verts
Rondelé aux noix de Dordogne
Orange Bio



Mercredi 10 Novembre 2021

Salade de riz Bio au thon
Poisson meunière
Carottes Bio persillées
Vache qui rit
Kiwi Bio



Mercredi 17 Novembre 2021

Endives, roquefort et dés de poires
Paupiette de veau sauce estragon
Riz Bio créole
St Paulin
Purée de pommes abricots Bio



Mercredi 24 Novembre 2021

Carottes râpées Bio
Cuisse de canette au miel
Poêlée de légumes champignons
Cantal AOP
Petit suisse aux fruits
Sablé de Retz



Mercredi 1^{er} Décembre 2021

Jeunes pousses et dés de jambon de volaille
*Brandade de poisson
St Nectaire AOP
Yaourt sucré Bio



Jeudi 11 Novembre 2021

FERIE



Jeudi 18 Novembre 2021

Batavia, noix et dés de mozzarella
Sauce tomatée aux lentilles
Pipe rigate
Yaourt brassé Bio



Jeudi 25 Novembre 2021

Salade verte locale
Méli-mélo de céréales gourmandes et pois chiches Bio
Tajine de légumes Bio
Emmental Bio
Eclair au chocolat



Jeudi 2 Décembre 2021

Salade d'avocat, coeur de palmier et batavia locale
Chili sin carne
Riz Bio créole
Mimolette
Banane Bio



Vendredi 12 Novembre 2021

Pamplemousse Bio et sucre
Omelette nature Bio
Mousseline de pommes de terre
Cantafrais
Purée de pommes poires Bio



Vendredi 19 Novembre 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

*MENU À THÈME



Vendredi 26 Novembre 2021

Betteraves et thon
Sauté Porc Label Rouge à la méditerranéenne
Nouilles
Gouda Bio
Poire locale



Vendredi 3 Décembre 2021

Coleslaw et carottes râpées Bio
*Merlu sauce bourride sétoise
Beignets de salsifis
Fromage blanc nature Bio et sauce aux fruits rouges



ORIGINES :

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Colin : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Merlu : Merluccius productus, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché au chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

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