



# MENUS ECOLES - MAI 2022

## Nos chefs revisitent les recettes de terroir



Grandir de toutes nos forces

c'est la semaine du Printemps BIO

**Lundi 9 mai 2022**

Radis et beurre  
\*Veau Bio à la Corse  
Coquillettes Bio  
Yaourt local aromatisé fruits rouges



Melon type charentais  
\*Escalope dinde Label Rouge au jus et champignons  
Semoule Bio  
Fromage blanc nature Bio et sucre



Melon d'Espagne Bio  
\*Sauté d'agneau local aux herbes de Provence  
Poêlée campagnarde  
Yaourt local aromatisé fruits rouges



Salade de concombres Bio  
\*Cuisse de poulet grillée  
Blé Bio  
Flan vanille nappé caramel Bio



**Mardi 10 mai 2022**

Pizza au fromage Bio  
Rôti Porc Label Rouge à la méditerranéenne  
Courgettes Bio à l'ail  
St Nectaire AOP  
Kiwi Bio



Maïs Bio, olives et dés de mimolette  
Paleron de bœuf sauce moutarde et cornichons  
Petits pois carottes Bio  
Banane Bio



Œuf dur Bio et salade verte locale  
Céréales gourmandes Bio et pois chiches Bio  
Tajine de légumes Bio  
Tome Noire IGP  
Pomme Bio locale



Pizza au fromage Bio  
\*Bœuf Bio printanier  
Carottes Bio braisées  
Emmental Bio  
Pomme Bio locale



**Mercredi 11 mai 2022**

Salade de concombres  
\*Agneau local au curry  
Riz Bio safrané  
Croc Lait Bio  
Fromage blanc aux fruits



Pâté en croûte de volaille  
Aiguillettes de poulet à la normande  
Beignets de salsifis  
Chavroux  
Pomme Bio locale



Coleslaw  
\*Escalope de poulet au jus  
Purée de pommes de terre  
Rondelé nature  
Mousse au chocolat



Betteraves Bio  
Saucisse grillée  
Flan de chou-fleur  
Kiri  
Kiwi Bio local  
Galette St Michel Bio



**Mercredi 01 juin 2022**

**REPAS VÉGÉTARIEN** **Jeudi 12 mai 2022**

Carottes râpées Bio  
Omelette nature Bio  
Purée de patates douces crémée  
Cantafras  
Purée de pommes poires Bio



Batavia locale, Demi oeuf dur Bio et noix  
Chili sin carne  
Riz Bio créole  
Croc Lait Bio  
Yaourt aromatisé vanille Bio



**REPAS VÉGÉTARIEN** **Jeudi 26 mai 2022**

FERIE

**REPAS VÉGÉTARIEN** **Jeudi 02 juin 2022**

Salade verte Bio, dés de mozzarella et noix  
Nuggets végétal  
Purée de légumes verts Bio ou Ratatouille Bio  
et pommes de terre cubes Bio  
Eclair au chocolat



**Vendredi 13 mai 2022**

Taboulé Bio  
Poisson pané et tranche de citron  
Épinards Bio à la béchamel  
Emmental Bio  
Fraises locales, Bananes Bio et crème chantilly



**Vendredi 20 mai 2022**  
Nos chefs revisitent les recettes de terroir

**MENU A THEME BASILIC LOCAL**  
Salade de tomates locales, dés de mozzarella et croûtons  
\*Cubes de saumon au basilic local  
Haricots verts Bio persillés  
Gouda Bio  
Beignet à la pomme



**Vendredi 27 mai 2022**

PONT

**Vendredi 03 juin 2022**

Céleri rémoulade  
\*Merlu sur julienne de légumes Bio  
Riz Bio safrané  
Edam Bio  
Banane Bio



Origines Poisson et Viandes  
\*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie  
\*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)  
\*Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France  
\*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France  
\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)  
\*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, 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](http://WWW.UDSIS.FR)