

MENUS ECOLES DECEMBRE 2016



Lundi 28 novembre	Lundi 5 décembre	Lundi 12 décembre
<p>Salade Coleslaw Cuisse de Poulet grillée Courgettes à l'Indienne sur lit de Blé Bleu Ananas au sirop</p>	<p>Salade d'Endives Lasagnes de Bœuf "VBF" Gouda Bio Flan Vanille nappé Caramel</p>	<p>Radis et Beurre *Bœuf Bio Local Bourguignon Coquillettes Bio Vache qui rit Purée de Pommes</p>
Mardi 29 novembre	Mardi 6 décembre	Mardi 13 décembre
<p>Pizza au Fromage sur lit de Batavia Locale Rougail de *Merlu Trio de légumes allumettes Crème dessert Vanille</p>	<p>Taboulé fromager Escalope de Poulet forestière Mousseline d'Épinards Banane</p>	<p>Salade de Pommes de Terre au Surimi et Tomates cerise Saucisse Catalane grillée Petits Pois au Jus Yaourt brassé</p>
Mercredi 30 novembre	Mercredi 7 décembre	Mercredi 14 décembre
<p>Salade de Betteraves et Chou-Rouge émincé et Cossettes de Mozzarella Meunière de Poisson Torsades Bio à la Tomate Tome Noire Purée de Pommes et Bananes</p>	<p>Macédoine de légumes Tortilla sauce Portugaise Polenta Camembert Kiwi local</p>	<p>Céleri Rémoulade et Olives noires *Saumon au Basilic Poêlée Ratatouille et Semoule Emmenthal Orange</p>
Jeudi 1er décembre	Jeudi 8 décembre	Jeudi 15 décembre
<p>Sardine et Tranche de Citron Rôti de Porc aux petits Oignons Frites Brie Orange</p>	<p>Chorizo tranché Sauté d'Agneau local au Paprika Poêlée Orientale et Pommes vapeur Kiri Clémentine</p>	<p> MENÙ DE NOËL </p>
Vendredi 2 décembre	Vendredi 9 décembre	Vendredi 16 décembre
<p>Pamplemousse au Sucre Boles de Picolat Haricots blancs Yaourt nature</p>	<p> Salade de Batavia Locale et dés d'Emmenthal *Filet de Hoki sauce Dugléré Riz Bio Tarte au Chocolat</p>	<p>Salade de Maïs, Olives et Cœur de Palmier Rôti de Dinde au Jus Gratin de Chou-Fleur Camembert Raisins</p>

ORIGINE DES VIANDES

- *Rougail de *Merlu : Merluccius capensis, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est, namibie, Afrique du Sud (FAO 47)
- *Filet de Hoki sauce Dugléré : Macrurus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique Sud Est-Chine (FAO 87)
- *Bœuf Bio local Bourguignon : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Saumon au Basilic : Oncorhynchus keta, pêché au chalut, à la senne, Océan Pacifique (FAO 61 ou FAO 67)

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