
















# MENUS ECOLES FEVRIER

# 2019

<p><b>Lundi 04/02/2019</b></p> <p>Pommes de terre, Olives et Surimi en salade Tajine d'Agneau local aux Pruneaux Haricots verts persillés Edam Bio  Banane</p>	<p><b>Lundi 11/02/2019</b></p> <p>Radis Croci sel Vedell Bio Marengo Boulgour Fromage blanc nature</p>	<p><b>Lundi 18/02/19</b></p> <p>Endives en vinaigrette Sauté de dinde à la forestière Pennes Bio  Yaourt nature sucré</p>
<p><b>Mardi 05/02/2019</b></p> <p>Salade Exotique <b>Pintrade à l'orange</b> Macaroni Bio  Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Mardi 12/02/19</b></p> <p>Céleri remoulade et Olives noires Escalope de poulet au curry Petits pois au jus Brie Clementine Bio </p>	<p><b>Mardi 19/02/19</b></p> <p>Friand au fromage Rôti de porc au jus Mousseline Crécy Gouda Bio  Kiwi local</p>
<p><b>Mercredi 06/02/19</b></p> <p>Friand au Fromage Rôti de dinde au jus Poêlée ratatouille Kiri Pomme locale </p>	<p><b>Mercredi 13/02/19</b></p> <p>Salade d'endives aux noix Tomates farcies sur crouilles Farfalles Carré Frais Bio  Petits suisses</p>	<p><b>Mercredi 20/02/19</b></p> <p>Salade d'Avocat, Pamplémousse et Surimi   Boeuf Bio Bourguignon Semoule Bonbel Fromage blanc aux fruits</p>
<p><b>Jeuudi 07/02/19</b></p> <p>Salade batavia et ½ Oeuf Bio  Tartiflette de volaille au reblochon AOP St Paulin Crêpe et sa coupelle de chocolat</p>	<p><b>Jeuudi 14/02/19</b></p> <p>Chorizo et cornichons Tortilla Gratin de brocoli Vache Qui Rit Pomme Bio locale </p>	<p><b>Jeuudi 21/02/19</b></p> <p>Pâté en croûte de volaille Wings de poulet Duo de champignons et Pommes de terre Tome Noire  Orange Bio </p>
<p><b>Vendredi 08/02/19</b></p> <p>Salade de pâtes Bio au Thon  et Tomates cerise *Cabillaud sur julienne de légumes Epinards à la crème Crème dessert vanille</p>	<p><b>Vendredi 15/02/19</b></p> <p>Salade de Carottes et Dés d'Emmental Cubes de poisson aux céréales Purée de Pommes de terre <b>Moelleux au citron</b></p>	<p><b>Vendredi 22/02/19</b></p> <p>Salade verte *<b>Filet de Colin aux agrumes</b>  Riz Bio créole Liégeois vanille</p>

## Origines

\*Tajine d'Agneau local aux Pruneaux : "Agneau de Pays" Languedoc Roussillon

\*Boeuf Bio Bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Vedell Bio Marengo : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Cabillaud sur Julienne de légumes : Gadus morhua morhua, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

\*Filet de Colin aux agrumes : Pollichius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

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)

FEVRIER

"Les fruits, légumes et céréales  
dans les expressions populaires"  
"Préssé comme un citron"

LES AGRUMES