



MENUS ECOLES MARS

2019

<p>Lundi 11 mars 2019</p> <p>Salade verte, Dés d'Emmental et Croûtons *Colin Madras Pommes de terre lamelles Yaourt Bio </p>	<p>Lundi 18 mars 2019</p> <p>Endives en vinaigrette et Rosette *Merlu sur julienne de légumes Riz Bio Créole Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Lundi 25 mars 2019</p> <p>Macedoine de légumes Cuisse de Pintade à la Basquaise Gnocchi à la romaine Croc Lait Orange Bio </p>	<p>Lundi 1er avril 2019</p> <p>Friend au Fromage Escalope de volaille à la Normande Trio de légumes (Salsifis, carottes, flageolets) Rondelé Nature Pomme Bio </p>
<p>Mardi 12 mars 2019</p> <p>Salade de Blé au Thon Aiguillettes de Poulet au jus Duo de Choux en gratin Gouda Bio Kiwi Local</p>	<p>Mardi 19 mars 2019</p> <p>Salade parmentière au Surimi Omelette Bio *à la Florentine Vache qui rit Banane</p>	<p>Mardi 26 mars 2019</p> <p>Salade d'avocats et Surimi Tranche de gigot d'Agneau au Thym Poêlée ratatouille et Pommes de terre Yaourt aromatisé Bio </p>	<p>Mardi 2 avril 2019</p> <p>Salade d'Endives, Tomates Bio et Noix Paupiette de Veau au Jus Purée Fromage blanc</p>
<p>Mercredi 13 mars 2019</p> <p>Salade Coeur de palmier, Tomates cerise, Radis Sauté de dinde aux olives Semoule Camembert Bio Purée de pommes</p>	<p>Mercredi 20 mars 2019</p> <p>Tarte au fromage Fricadelle de Boeuf Poêlée campagnarde Rondelé All et Fines Herbes Kiwi Bio </p>	<p>Mercredi 27 mars 2019</p> <p>Endives et Thon *Pavé de saumon au basilic Pennes Bio Port Salut Coupelle de Petits dés de fruits</p>	<p>Mercredi 3 avril 2019</p> <p>Galantine de Volaille aux olives Tortilla Grain de Chou-fleur Mimolette Orange Bio </p>
<p>Jeudi 14 mars 2019</p> <p>Pizza au fromage Saucisse catalane grillée Haricots verts persillés Cantafrais Orange Bio </p>	<p>Jeudi 21 mars 2019</p> <p>Betteraves et Cubes de Mimolette Nuggets de filet de poulet Gratin dauphinois maison Pommes Bio </p>	<p>Jeudi 28 mars 2019</p> <p>Salade Batavia Cassoulet Edam Bio Tarte aux pommes</p>	<p>Jeudi 4 avril 2019</p> <p>Salade de Riz Bio au Thon Meunière de poisson Flan de Courgettes au perso Tome noire Banane</p>
<p>Vendredi 15 mars 2019</p> <p>Coleslaw et Carottes râpées Rôti de Veau au Jus Torsades Bio Crème dessert chocolat</p>	<p>Vendredi 22 mars 2019</p> <p> Journée "Goût de France"</p>	<p>Vendredi 29 mars 2019</p> <p>Salade exotique *Filet de Hoki sauce aux Moules Beignets de salsifis Mini Cabrette Kiwi Bio </p>	<p>Vendredi 5 avril 2019</p> <p>Salade de concombres aux olives *Boeuf Bio à la provençale Céréales gourmandes Liégeois chocolat</p>

* Omelette aux Epinards à la béchamel

Origines

- *Colin Madras : Pollachius virens, péché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Merlu sur julienne de légumes : Macrurus novaezealandiae, Péché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Filet de Hoki sauce aux Moules : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , Péché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Pavé de saumon au basilic : Oncorhynchus gorbuscha, péché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)
- *Boeuf Bio à la Provençale : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Rousillon et Cantons limitrophes)

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

MARS

" Les fruits, légumes et céréales dans les expressions populaires "

" Faire Chou blanc "

" Mettre du beurre dans les épinards "

" Raconter des salades "

FLEURS ET FEUILLES