

UDSIS

Grandir de toutes nos forces
udsis.fr

MENUS ECOLES JUIN 2021

Les régions de France



Lundi 31 Mai 2021	Lundi 7 Juin 2021	Lundi 14 Juin 2021	Lundi 21 Juin 2021																																
<p>Tomates Bio Saucisse grillée Purée Crème dessert chocolat</p> 	<p>Melon jaune Escalope de dinde au jus et champignons Torsades Bio Liégeois vanille</p> 	<p>Salade de tomates Bio et Mozzarella *Hoki Madras Pommes vapeur persillées Fromage Blanc aux fruits</p> 	<p>Salade batavia locale et Dés de jambon de volaille Ravioli "VBF" Camembert Bio Purée de pommes</p>  	Mardi 1er Juin 2021	Mardi 8 Juin 2021	Mardi 15 juin 2021	Mardi 22 Juin 2021	<p>Roulé au fromage *Colin dugléré Poêlée campagnarde Gouda Pastèque Bio</p> 	<p>Salade de lentilles et dés de féta *Merlu basquaise Haricots verts persillés Kiri Pêche Bio locale</p> 	<p>Pâté en croûte de volaille *Boeuf Bio à la Provençale Duo de carottes Tome Noire Melon Type charentais</p> 	<p>Salade parmentière et dés de mimolette Cuisse de poulet grillée Petits pois, carottes échalotes Abricots Bio locaux</p>   	Mercredi 2 Juin 2021	Mercredi 9 Juin 2021	Mercredi 16 Juin 2020	Mercredi 23 Juin 2021	<p>Salade verte Cordon bleu Poêlée ratatouille et pommes de terre Emmental Bio Croissant aux abricots</p> 	<p>Salade de tomates locales Sauté de Poulet aux olives Riz Bio créole Croc lait Purée de pommes</p>   	<p>Macédoine de légumes Tomates farcies Coquillettes Bio St Nectaire AOP Banane</p>  	<p>Radis, Betteraves et Maïs *Aoxa de veau Bio Duo de haricots Brie Yaourt aromatisé</p>  	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 3 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 10 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 17 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 24 Juin 2021	<p>Salade de pois chiches à la catalane et demi oeu dur Lasagnes aux épinards à la béchamel au fromage Cantafrais Pomme Bio locale</p>  	<p>Coleslaw et Maïs Bio Pané fromager Purée de brocoli Tarte au chocolat</p> 	<p>Maïs, coeur de palmier et olives Falafel Flan de chou-fleur Edam Bio Nectarine locale</p>  	<p>Salade de tomates locales et ½ Oeuf Dur Bio Couscous aux légumes Samos Flan</p> 	Vendredi 4 Juin 2021	Menu Printemps Bio Vendredi 11 Juin 2021	Menu Déjeuner sur l'herbe Vendredi 18 Juin 2021	Vendredi 25 Juin 2021	<p>Carottes râpées *Tajine d'agneau local Méli-mélo de céréales Fromage blanc</p>  	<p>PRINTEMPS BIO Concombres Bio locaux *Veau Bio printanier Semoule Bio Yaourt nature sucré Bio</p>   	<p>Concombres bio bâtonnets Tomates cerise Sauce Tzatziki Salade de Blé au thon Rôti de dinde Yaourt à boire</p> 	<p>Carottes râpées Bio et Dés d'emmental Poisson meunière Gratin de courgettes et pommes de terre Eclair au chocolat</p> 
Mardi 1er Juin 2021	Mardi 8 Juin 2021	Mardi 15 juin 2021	Mardi 22 Juin 2021																																
<p>Roulé au fromage *Colin dugléré Poêlée campagnarde Gouda Pastèque Bio</p> 	<p>Salade de lentilles et dés de féta *Merlu basquaise Haricots verts persillés Kiri Pêche Bio locale</p> 	<p>Pâté en croûte de volaille *Boeuf Bio à la Provençale Duo de carottes Tome Noire Melon Type charentais</p> 	<p>Salade parmentière et dés de mimolette Cuisse de poulet grillée Petits pois, carottes échalotes Abricots Bio locaux</p>   	Mercredi 2 Juin 2021	Mercredi 9 Juin 2021	Mercredi 16 Juin 2020	Mercredi 23 Juin 2021	<p>Salade verte Cordon bleu Poêlée ratatouille et pommes de terre Emmental Bio Croissant aux abricots</p> 	<p>Salade de tomates locales Sauté de Poulet aux olives Riz Bio créole Croc lait Purée de pommes</p>   	<p>Macédoine de légumes Tomates farcies Coquillettes Bio St Nectaire AOP Banane</p>  	<p>Radis, Betteraves et Maïs *Aoxa de veau Bio Duo de haricots Brie Yaourt aromatisé</p>  	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 3 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 10 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 17 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 24 Juin 2021	<p>Salade de pois chiches à la catalane et demi oeu dur Lasagnes aux épinards à la béchamel au fromage Cantafrais Pomme Bio locale</p>  	<p>Coleslaw et Maïs Bio Pané fromager Purée de brocoli Tarte au chocolat</p> 	<p>Maïs, coeur de palmier et olives Falafel Flan de chou-fleur Edam Bio Nectarine locale</p>  	<p>Salade de tomates locales et ½ Oeuf Dur Bio Couscous aux légumes Samos Flan</p> 	Vendredi 4 Juin 2021	Menu Printemps Bio Vendredi 11 Juin 2021	Menu Déjeuner sur l'herbe Vendredi 18 Juin 2021	Vendredi 25 Juin 2021	<p>Carottes râpées *Tajine d'agneau local Méli-mélo de céréales Fromage blanc</p>  	<p>PRINTEMPS BIO Concombres Bio locaux *Veau Bio printanier Semoule Bio Yaourt nature sucré Bio</p>   	<p>Concombres bio bâtonnets Tomates cerise Sauce Tzatziki Salade de Blé au thon Rôti de dinde Yaourt à boire</p> 	<p>Carottes râpées Bio et Dés d'emmental Poisson meunière Gratin de courgettes et pommes de terre Eclair au chocolat</p> 								
Mercredi 2 Juin 2021	Mercredi 9 Juin 2021	Mercredi 16 Juin 2020	Mercredi 23 Juin 2021																																
<p>Salade verte Cordon bleu Poêlée ratatouille et pommes de terre Emmental Bio Croissant aux abricots</p> 	<p>Salade de tomates locales Sauté de Poulet aux olives Riz Bio créole Croc lait Purée de pommes</p>   	<p>Macédoine de légumes Tomates farcies Coquillettes Bio St Nectaire AOP Banane</p>  	<p>Radis, Betteraves et Maïs *Aoxa de veau Bio Duo de haricots Brie Yaourt aromatisé</p>  	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 3 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 10 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 17 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 24 Juin 2021	<p>Salade de pois chiches à la catalane et demi oeu dur Lasagnes aux épinards à la béchamel au fromage Cantafrais Pomme Bio locale</p>  	<p>Coleslaw et Maïs Bio Pané fromager Purée de brocoli Tarte au chocolat</p> 	<p>Maïs, coeur de palmier et olives Falafel Flan de chou-fleur Edam Bio Nectarine locale</p>  	<p>Salade de tomates locales et ½ Oeuf Dur Bio Couscous aux légumes Samos Flan</p> 	Vendredi 4 Juin 2021	Menu Printemps Bio Vendredi 11 Juin 2021	Menu Déjeuner sur l'herbe Vendredi 18 Juin 2021	Vendredi 25 Juin 2021	<p>Carottes râpées *Tajine d'agneau local Méli-mélo de céréales Fromage blanc</p>  	<p>PRINTEMPS BIO Concombres Bio locaux *Veau Bio printanier Semoule Bio Yaourt nature sucré Bio</p>   	<p>Concombres bio bâtonnets Tomates cerise Sauce Tzatziki Salade de Blé au thon Rôti de dinde Yaourt à boire</p> 	<p>Carottes râpées Bio et Dés d'emmental Poisson meunière Gratin de courgettes et pommes de terre Eclair au chocolat</p> 																
REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 3 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 10 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 17 Juin 2021	REPAS VÉGÉTARIEN Jeudi 24 Juin 2021																																
<p>Salade de pois chiches à la catalane et demi oeu dur Lasagnes aux épinards à la béchamel au fromage Cantafrais Pomme Bio locale</p>  	<p>Coleslaw et Maïs Bio Pané fromager Purée de brocoli Tarte au chocolat</p> 	<p>Maïs, coeur de palmier et olives Falafel Flan de chou-fleur Edam Bio Nectarine locale</p>  	<p>Salade de tomates locales et ½ Oeuf Dur Bio Couscous aux légumes Samos Flan</p> 	Vendredi 4 Juin 2021	Menu Printemps Bio Vendredi 11 Juin 2021	Menu Déjeuner sur l'herbe Vendredi 18 Juin 2021	Vendredi 25 Juin 2021	<p>Carottes râpées *Tajine d'agneau local Méli-mélo de céréales Fromage blanc</p>  	<p>PRINTEMPS BIO Concombres Bio locaux *Veau Bio printanier Semoule Bio Yaourt nature sucré Bio</p>   	<p>Concombres bio bâtonnets Tomates cerise Sauce Tzatziki Salade de Blé au thon Rôti de dinde Yaourt à boire</p> 	<p>Carottes râpées Bio et Dés d'emmental Poisson meunière Gratin de courgettes et pommes de terre Eclair au chocolat</p> 																								
Vendredi 4 Juin 2021	Menu Printemps Bio Vendredi 11 Juin 2021	Menu Déjeuner sur l'herbe Vendredi 18 Juin 2021	Vendredi 25 Juin 2021																																
<p>Carottes râpées *Tajine d'agneau local Méli-mélo de céréales Fromage blanc</p>  	<p>PRINTEMPS BIO Concombres Bio locaux *Veau Bio printanier Semoule Bio Yaourt nature sucré Bio</p>   	<p>Concombres bio bâtonnets Tomates cerise Sauce Tzatziki Salade de Blé au thon Rôti de dinde Yaourt à boire</p> 	<p>Carottes râpées Bio et Dés d'emmental Poisson meunière Gratin de courgettes et pommes de terre Eclair au chocolat</p> 																																

Origines

- *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
- *Agneau : "Agneau de Pays" (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Merlu : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Colin : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Hoki : Macruronus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Cabillaud : Gadus morhua morhua - Pêché au chalut 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