



# MENUS ECOLES - OCTOBRE 2021

## Nos chefs revisitent les recettes de terroir



### La semaine du goût

Lundi 27 Septembre 2021

Melon Jaune Bio  
Aiguillettes de poulet sauce hollandaise  
Semoule Bio  
Fromage blanc aux fruits



Lundi 04 Octobre 2021

Macédoine de légumes à la mayonnaise  
\*Boeuf Bio marengo  
Mousseline de potiron Bio  
St Paulin  
Poire Bio



Lundi 11 Octobre 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Salade de batavia locale  
\*Sauté de Veau Bio local  
Riz Bio créole  
Yaourt sucré local



Lundi 18 Octobre 2021

Salade de maïs et tomates cerises  
Sauté de poulet Label Rouge aux olives  
Petits pois aux poireaux  
St Nectaire AOP  
Banane Bio



Mardi 28 Septembre 2021

Salade de maïs bio, olives et Dés d'emmental  
Rôti de veau au jus  
Haricots plats et pommes de terre tomates  
Pomme locale Bio



Mardi 05 Octobre 2021

Salade de tomates locales  
Rôti de dinde Label Rouge au jus  
Flageolets aux échalotes  
Yaourt nature Bio



Mardi 12 Octobre 2021

Tarte aux légumes du soleil  
Escalope de volaille Label Rouge à la catalane  
Haricots verts Bio persillés  
Cantafrais  
Raisins locaux



Mardi 19 Octobre 2021

Endives aux pommes Bio locale  
\*Cubes de saumon à l'oseille  
Blé doré  
Yaourt aux fruits Bio



Mercredi 29 Septembre 2021

Coleslaw  
Cuisse de canette au miel  
Purée  
Camembert Bio  
Pêche au sirop



Mercredi 06 Octobre 2021

Salade verte  
Pépites de colin meunière  
Flan de chou-fleur  
Croc Lait Bio  
Tarte aux pommes



Mercredi 13 Octobre 2021

Tomates locales  
Saucisse catalane sur lit de sanfaine  
Pennes Bio  
Tartare ail et fines herbes  
Fromage blanc



Mercredi 20 Octobre 2021

Pâté en croûte de volaille  
Rôti de veau au jus  
Mousseline crécy  
Cantal AOP  
Poire Bio



Jeudi 30 Septembre 2021

Salade verte, noix et Dés de mozzarella  
Bolognaise de lentilles  
Pâtes Coudes  
Crème dessert vanille Bio



Jeudi 07 Octobre 2021

Roulé au fromage  
Omelette nature Bio  
Poêlée méridionale  
Kiri  
Banane Bio



Jeudi 14 Octobre 2021

Oeuf dur Bio sauce cocktail  
Céréales gourmandes Bio  
Potée de légumes Bio et haricots blancs  
Tome Noire IGP  
Pomme Bio locale



Jeudi 21 Octobre 2021

Coleslaw  
Pané fromager  
Courgettes Bio à la provençale et pommes de terre  
Gouda Bio  
Flan pâtissier



Vendredi 1<sup>er</sup> Octobre 2021

Jambon Blanc et cornichons  
Pané de colin  
Epinards Bio à la béchamel  
Vache qui rit  
Banane Bio



Vendredi 08 Octobre 2021

Salade de concombres Bio à la grecque  
\*Cabillaud Madras  
Torsades Bio  
Liégeois chocolat



Vendredi 15 Octobre 2021

Carottes râpées Bio et dés d'emmental  
\*Bouillabaisse de colin  
Pommes de terre lamelles  
Croisillon aux abricots



Vendredi 22 Octobre 2021

Melon jaune Bio  
Fricadelle de boeuf  
Coquillettes Bio  
Fromage blanc sucré



ORIGINES :

\*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Cabillaud : Gadus morhua, pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

\*Colin : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

\*Saumon : Salmo salar

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