



MENUS ECOLES - JANVIER 2022



Grandir de toutes nos forces

udsis.fr

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Lundi 3 janvier 2022

- Chou blanc, chou rouge, pommes Bio
- *Veuu Bio à la Corse
- Pennes Bio
- Yaourt local aromatisé fruits rouges



Rosette locale et cornichon

*Colin sauce dugléré

Purée crécy

Edam Bio

Kiwi Bio local

Lundi 10 janvier 2022

Mardi 4 janvier 2022

- Pizza au fromage
- Rôti de porc sauce charcutière
- Flan de chou-fleur
- Tome Noire IGP
- Clémentine Bio



Endives Bio et dés de poires

Paleron de bœuf sauce moultarde et cornichon

Blé Bio

Crème dessert vanille Bio

Mardi 11 janvier 2022

Lundi 17 janvier 2022

- Salade sombrero
- Rôti d'agneau sauce brune
- Broccoli Bio en béchamel
- St Môret
- Banane Bio



Mardi 18 janvier 2022

- Avocat Bio et thon
- *Hoki sauce basquaise
- Coquillettes Bio
- Yaourt local aromatisé fruits rouges



Mercrcredi 19 janvier 2022

Mercrcredi 5 janvier 2022

- Endives et noix
- Aiguillettes de poulet au jus
- Céréales gourmandes Bio
- Croc Lait Bio
- Fromage blanc aux fruits



Taboulé Bio

*Agneau local en sauce

Fondue de poireaux

Chavroux

Purée de pommes pêches Bio

Mercrcredi 12 janvier 2022

Lundi 24 janvier 2022

- Coleslaw
- Gardiane de *Boeur Bio
- Céréales gourmandes Bio
- Yaourt nature sucré Bio



Mardi 25 janvier 2022

- Salade de coquillettes Bio à la catalane
- *Merlu sauce bourride sétoise
- Poêlée de légumes verts
- Cantal AOP
- Pomme Bio locale



Mercrcredi 26 janvier 2022

Jeudi 6 janvier 2022

- Pamplermousse Bio et sucre
- Omelette nature Bio
- Purée de patates douces crémée
- Cantafrais
- Galette des rois



Epiphantie



Batavia locale, noix et dés de mimolotte

Chilli sin carne

Riz Bio créole

Yaourt brassé banane Bio

Jeudi 13 janvier 2022

Vendredi 7 janvier 2022

- Salade de riz Bio au thon
- Poisson pané et tranche de citron
- Poêlée campagnarde
- Emmental Bio
- Pomme Bio locale



Salade de pommes de terre, maïs Bio, olives

Escalope dinde Label Rouge aux petits oignons

Petits pois Bio au jus

Gouda Bio

Orange Bio

Vendredi 14 janvier 2022

Lundi 21 janvier 2022

- Tarte au fromage Bio
- Paré de dinde Label Rouge
- sauce aux pommes et coing Bio
- Haricots verts Bio persillés
- Tome Noire IGP
- Clémentine Bio



Vendredi 21 janvier 2022

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Lundi 24 janvier 2022

- Sardine à l'huile et tranche de citron
- Tartiflette (volaille)
- Brie
- Kiwi Bio local



Vendredi 2 janvier 2022

Jeudi 27 janvier 2022

- Salade verte locale et dés d'emmental
- Nuggets végétal
- Courgettes Bio et riz Bio à la provençale
- Croissillon abricots



Jeudi 27 janvier 2022



Salade de maïs Bio, cœur de palmier, olives

Poisson meunière

Purée de petits pois

Kiri

Mousse au chocolat

ORIGINES :

*Agneau : * Anjou de Pays * France Occitane

Boeur Bio : Boeur Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitane (Rousillon et Cantons limitrophes)

*Veuu Bio : Veuu Bio Primum des Montagnes Pyrénéennes, France Occitane (Rousillon et Cantons limitrophes)

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

*Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)