



# MENUS ECOLES - SEPTEMBRE 2021

## Nos chefs revisitent les recettes de terroir



Lundi 30 Août 2021

Lundi 6 Septembre 2021

Lundi 13 Septembre 2021

Lundi 20 Septembre 2021

Tarte aux 3 fromages  
Rôti d'agneau Label rouge au jus  
Haricots verts Bio persillés  
Prune Bio



Pâté en croûte de volaille  
\*Boeuf Bio bourguignon  
Petits pois Bio et  
Carottes Bio aux échalotes  
Cantafrais  
Banane Bio



Sardine et citron  
Saucisse catalane grillée  
Haricots blancs au jus  
St Nectaire AOP  
Raisins locaux



Mardi 31 Août 2021

Mardi 7 Septembre 2021

Mardi 14 Septembre 2021

Mardi 21 Septembre 2021

Salade verte et Dés de jambon  
Ravioli  
Rondelé Ail et Fines herbes  
Crème dessert chocolat Bio



Melon jaune Bio  
\*Colin sauce basquaise  
Méli-Mélo gourmand Bio  
Flan vanille nappé caramel Bio



Salade de tomates Bio locales  
\*Merlu aux moules et crevettes  
Carottes Bio et Blé Bio  
Crème dessert vanille Bio



Mercredi 1er Septembre 2021

Mercredi 8 Septembre 2021

Mercredi 15 Septembre 2021

Mercredi 22 Septembre 2021

Taboulé Bio  
Cuisse de poulet grillée  
Brocoli en purée  
Carré frais Bio  
Poire



Pizza au fromage  
Rôti de veau Label Rouge au jus  
Gratin de brocoli et chou-fleur  
Port Salut  
Raisins locaux



Betteraves Bio en vinaigrette  
Rôti de dinde Label Rouge aux petits oignons  
Gratin dauphinois aux pommes de terre Bio  
Carré frais Bio  
Pomme Bio



Jeudi 2 Septembre 2021



Jeudi 9 Septembre 2021



Jeudi 16 Septembre 2021



Jeudi 23 Septembre 2021

Salade de tomates locales et Demi-oeuf dur Bio  
Semoule Bio et raisins  
Couscous de légumes Bio  
Tome Noire  
Purée de pommes Bio



Coleslaw  
Galette de blé à la tomate et mozzarella  
Duo de courgettes à la tomate et pommes de terre  
Camembert Bio  
Cocktail de fruits



Salade de coquillettes Bio à la catalane  
Tortilla  
Poêlée campagnarde  
Emmenthal Bio  
Pomme Bio locale



Carottes râpées Bio et Oeuf dur Bio  
Lasagnes aux légumes  
Gouda Bio  
Tarte aux pommes



Vendredi 3 Septembre 2021

Vendredi 10 Septembre 2021

Vendredi 17 Septembre 2021

Vendredi 24 Septembre 2021

Salade de Blé Bio au thon  
Meunière de poisson  
Flan de courgettes Bio  
Croc Lait Bio  
Pêche locale



Concombres Bio et Olives  
\*Hoki sauce dugléré  
Riz Bio  
Yaourt aromatisé Bio



Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Salade batavia Bio  
Pavé de dinde Label Rouge au citron  
Pommes de terre vapeur persillées  
Fromage blanc local et Miel local



Développement durable

Concombres Bio locaux  
\*Vedell IGP à l'estragon et moutarde  
Riz IGP de Camargue  
Yaourt nature sucré local



ORIGINES :

\*Vedell IGP : Occitanie (Roussillon et cantons limitrophes), France

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

\*Merlu : Merluccius productus, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est FAO67

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

\*Hoki : Macruronus novaezelandiae, Pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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