

MENUS ECOLES JUIN 2016

Lundi 30 mai	Lundi 6 juin	Lundi 13 juin	Lundi 20 juin
Maïs et Thon * Pavé de Saumon à la nage Méli-Mélo de Lentilles et légumes Emmenthal Bio  Banane	Melon Jaune Rôti de Dinde au jus Gnocchi à la Romaine Crème dessert Vanille	<u>Repas PRINTEMPS BIO</u>  Melon type Charentais Bio  *Vedell Bio aux petits légumes Macaroni Bio  Laitage Bio 	Concombres, dés d'Emmenthal et Olives noires Couscous (boules et merguez) Semoule Compote de Pommes Bio 
Mardi 31 mai	Mardi 7 juin	Mardi 14 juin	Mardi 21 juin
 Melon type Charentais Cuisse de Pintade à la Tomate Blé Doré Yaourt Nature local 	Rosette et Cornichons *Gardiane de Bœuf local Bio   Haricots verts Six de Savoie Fruit	 Friand au Fromage Cuisse de Poulet rôtie Mousseline de Brocoli Croc lait Abricots Bio 	Pâté en croûte Rôti de Veau au jus Carottes braisées Camembert Melon type Charentais
Mercredi 1er juin	Mercredi 8 juin	Mercredi 15 juin	Mercredi 22 juin
Salade de Pâtes Bio  au Thon Rôti de Veau au jus Poêlée Ratatouille Samos Pêche	Salade Coleslaw et Surmi Fricadelle de Bœuf  Riz Bio à la Tomate Camembert  Compote de Pommes Bio 	Salade Batavia locale   Omelette Bio sauce portugaise Gratin dauphinois Brie Arlequin de fruits	 Tomates locales en vinaigrette  Filet de Poulet à l'Estragon Petits pois Tome Noire Tarte au Chocolat
Jeudi 2 juin	Jeudi 9 juin	Jeudi 16 juin	Jeudi 23 juin
 Tomates locales et Cossettes de Mozzarella Tortilla Epinards en Béchamel Tarte aux Pommes ou tarte au Chocolat (Millas) Eclair au Chocolat (Elne)	Salade de Concombres et Olives noire *Filet de Colin sauce aux Moules Pennes Bio  Yaourt aromatisé	Macédoine à la Mayonnaise *Hoki sauce dugléré Beignets de salsifis Edam Bio  Nectarine Locale 	Pastèque Meunière de Poisson Purée de pommes de terre Fromage blanc
Vendredi 3 juin	Vendredi 10 juin	Vendredi 17 juin	Vendredi 24 juin
<u>Repas : Semaine du Développement Durable</u>  Salade Batavia locale   *Agneau local aux Olives  Pommes de terre Primeur locales  Gouda Bio  Cerises locales 	<u>Repas Thème : EURO FOOT</u> Salade de Pommes de terre à l'Espagnole Crousti Foot Légumes à la Romaine Fromage Fraises françaises et Banane	<u>Repas : « DEJEUNER SUR L'HERBE »</u> Salade fraîcheur à la Mimolette Assiette de rôtis froids Salade de Blé au Thon Chou au Chocolat façon déjeuner sur l'herbe	Petit roulé à l'emmenthal Porc Languedoc Roussillon à l'aigre douce Poêlée Asiatique Vache Picon  Pêche locale 

ORIGINE DES VIANDES

*Pavé de Saumon à la Nage : Oncorhynchus keta, pêché au chalut, à la senne, Océan Pacifique (FAO 61 ou FAO 67)

*Gardiane de Bœuf local Bio : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes France

**Filet de Colin sauce aux Moules : Espèce : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est-Islande et Féroé (FAO 27-V)

*Vedell Bio aux petits légumes : France (Languedoc-Roussillon et Cantons limitrophes)

*Agneau local aux Olives : France (Languedoc-Roussillon 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