

MENUS ECOLES MAI 2016

Lundi 2 mai	Lundi 9 mai	Lundi 16 mai	Lundi 23 mai
Galantine de Volaille aux Olives *Cœur de Merlu sur Julienne de Légumes  Torsades Bio à l'Emmenthal Vache qui rit Melon	 Pamplemousse au Sucre  Sauté de Dinde aux Olives Flageolets au Jus Fromage blanc	FERIÉ	 Tomate Bio à la Russe Tranche de Gigot d'Agneau au Thym Gratin de Chou-Fleur Brie Pêche
Mardi 3 mai	Mardi 10 mai	Mardi 17 mai	Mardi 24 mai
 Radis et Beurre *Bœuf Bio Bourguignon Jardinière de Légumes Edam Bio  Riz au lait	Salade de Blé doré Rôti de Porc au Jus Mousseline de Carottes Rondelé Nature Pomme	 Melon type Charentais  Sauté de Vedell Bio au Paprika Petits Pois St Nectaire Purée de Pommes Bio 	Salade de Carottes aux miettes de Surimi Saucisse Catalane grillée Purée de Pommes de terre Yaourt nature
Mercredi 4 mai	Mercredi 11 mai	Mercredi 18 mai	Mercredi 25 mai
Salade d'Endives et demi-Oeuf Bio  Pintade à la Basquaise Semoule St Paulin Purée de Pomme et Banane	Friand au Fromage Tortilla Haricots plats à la Tomate Gouda Bio Salade de Fruits 	Salade de Tomates Locales  en vinaigrette  Sauté de Poulet grillée  Torsades Bio Mimolette Yaourt brassé	Taboulé  Omelette nature Bio ou Filet de cabillaud à la portugaise Trio de Légumes allumettes Edam Bio  Pomme
Jeudi 5 mai	Jeudi 12 mai	Jeudi 19 mai	Jeudi 26 mai
FERIÉ	 Tomates Locales, Maïs et Mimolette Colin Meunière Duo de Courgettes Yaourt aromatisé	Salade de Riz Bio  au Thon Omelette Nature Bio  Poêlée Ratatouille Croc Lait Banane	Salade de Concombres et Olives noires  Escalope de Dinde à la Normande Riz Bio  Crème dessert Chocolat
Vendredi 6 mai	Vendredi 13 mai	Vendredi 20 mai	Vendredi 27 mai
PONT	Céleri Rémoulade et Olives noires  Sauté de Bœuf Camembert Fraises françaises et Banane à la Chantilly	Salade de Batavia Locales  et dés d'Emmenthal *Filet de Hoki sauce Madras Pommes lamelles rissolées Tarte au Chocolat	MENU A THEME "PROVENCE" Pizza aux Légumes du soleil et Basilic Aïoli provençal * Fromage Fraises françaises et Melon type cavaillon

*Filet de Cabillaud frais (Espèce: *Gadus morhua*, Pêché à la ligne en Atlantique Nord Est FAO27-IIIId) et ses légumes, demi-œuf et sauce aïoli.

ORIGINE DES VIANDES

- *Cœur de Merlu sur julienne de légumes : Espèce : *Merluccius capensis*, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est, Namibie, Afrique du Sud (FAO 47)
- *Bœuf Bio Bourguignon : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes bourguignon: France (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Sauté de Vedell Bio au paprika : France (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Filet de Hoki sauce Madras : Espèce : *Macrurus novaezelandiae*, Pêché au chalut, Océan Pacifique Sud Est-Chine (FAO 87)

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