



Lundi 30 janvier	Lundi 20 février	Lundi 27 février
<p>Salade Exotique aux Endives</p> <p>*Tajine d'Agneau aux Pruneaux</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade verte et Olives noires</p> <p>*Pavé de saumon à l'Oseille</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade d'Endives aux Noix</p> <p>*Cœur de Merlu sur julienne de légumes</p> <p> Riz Bio Créole</p> <p>Yaourt brassé</p>
Mardi 31 janvier	Mardi 21 février	Mardi 28 février
<p>Salade de Pommes de terre et Thon</p> <p> Pintade à la Basquaise</p> <p>Duo de Haricots verts et Beurre Bleu</p> <p>Clémentine</p>	<p>Tarte aux légumes</p> <p>Omelette Bio </p> <p>Duo de choux en gratin</p> <p>Emmenthal Bio </p> <p>Orange</p>	<p>Salade parmentière au Surimi</p> <p> *Bœuf Bio Locale Bourguignon</p> <p>Petit pois</p> <p>St Nectaire</p> <p>Clémentine</p>
Mercredi 1er Février	Mercredi 22 Février	Mercredi 1er mars
<p>Radis et Beurre</p> <p> Escalope de Poulet à la Normande</p> <p>Blé doré</p> <p>Port Salut</p> <p>Mousse au Chocolat</p>	<p>Rosette et Cornichons</p> <p>*Colin meunière</p> <p>Rizotto</p> <p>Société crème</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Crêpe au Fromage</p> <p> Sauté de Dinde au Curry</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Bleu</p> <p>Banane</p>
Jeudi 2 février	Jeudi 23 février	Jeudi 2 mars
<p>Chorizo et Cornichons</p> <p>Tortilla</p> <p>Gratin de Brocoli</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Kiwi Local </p>	<p>Salade de Pâtes Bio et demi-Ceuf</p> <p>Saucisse Catalane grillée</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Kiwi Local </p>	<p> Batavia Locale, Maïs et Tomate cerise</p> <p>Tranche de Gigot d'Agneau au Jus</p> <p>Epinards en Béchamel</p> <p>Fromage blanc</p>
Vendredi 3 février	Vendredi 24 février	Vendredi 3 mars
<p> Salade verte Locale et dés de Brebis</p> <p>*Colin à l'Indienne</p> <p>Riz Parfumé</p> <p>Crêpe au Chocolat</p>	<p> Coleslaw et Carottes râpées</p> <p> *Vedell Bio Local à l'ancienne</p> <p>Semoule</p> <p>Crème dessert Vanille</p>	<p>Galantine de Volaille aux Olives</p> <p>Tartiflette de Volaille gratinée au Reblochon</p> <p>Cantafrais</p> <p>Pomme Locale </p>

Contes et Fables
"Simbad le marin"

ORIGINE DES VIANDES

- *Tajine d'Agneau aux Pruneaux : Authentique Languedoc Roussillon
- *Colin à l'Indienne / *Colin meunière : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est-Islande et Féroé (FAO 27-V)
- *Pavé de saumon à l'Oseille : Oncorhynchus keta, pêché au chalut, à la senne, Océan Pacifique (FAO 61 ou FAO 67)
- *Vedell Bio Local à l'ancienne : Authentique Languedoc Roussillon
- *Cœur de Merlu sur julienne de légumes : Merluccius capensis, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est, namibie, Afrique du Sud (FAO 47)
- *Bœuf Bio Locale Bourguignon : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (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