





Lundi 05/02/2018	Lundi 12/02/2018
Salade de Pommes de terre et Surimi  Pintade à la basquaise Haricots verts persillés Saint Paulin Orange Bio 	  *Bœuf Bio local Bourguignon Boulgour Fromage blanc nature
Mardi 06/02/2018	Mardi 13/02/18
Salade Exotique et Radis  *Tajine d'Agneau aux pruneaux Macaroni Bio  Yaourt aromatisé	 Céleri remoulade et Olives noires Escalope de poulet au curry Petits pois au jus Brie  Banane Bio 
Mercredi 07/02/18	Mercredi 14/02/18
Crêpe au fromage Rôti de dinde au jus Poêlée ratatouille Kiri Pomme Bio locale  	Endives aux Noix Tomates farcies sur coulis pommes de terre rissolées Société crème Liégeois vanille nappé caramel
Jeudi 08/02/18	Jeudi 15/02/18
Salade de pâtes Bio  au thon et Tomates cerise Meunière de poisson Epinards à béchamel Crème dessert vanille	Chorizo et cornichons Tortilla Gratin de brocoli Vache Qui Rit Kiwi Bio local  
Vendredi 09/02/18	Vendredi 16/02/18
Salade batavia et ½ Oeuf Bio  Tartiflette de volaille gratinée au reblochon  Edam Bio  Purée de pommes et banane	REPAS A THEME EUROPE : LE PORTUGAL

ORIGINE :

*Tajine d'Agneau aux Pruneaux : France (Languedoc-Roussillon et Cantons limitrophes)

*Boeuf Bio Bourguignon : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes

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