















Lundi 25/06/18	Lundi 02/07/18
Salade de Radis, Pommes de terre, olives et Surimi Rôti de porc au jus Poêlée ratatouille Fromage Blanc aux fruits	Salade Batavia Tomates farcies Sur lit de Coquillettes Bio  Crème dessert vanille
Mardi 26/06/18	Mardi 03/07/18
Melon type charentais Bio  Ravioli au Bœuf "VBF"  St Paulin Purée de pomme-banane	Friand au fromage *Curry de Veau Bio local  Jeunes carottes et Champignons persillés Tome Noire Pêche locale 
Mercredi 27/06/18	Mercredi 04/07/18
Pizza au fromage Wings de poulet Petits pois au jus Tome Noire Pêche Bio locale  	Tomates locales  *Blanquette de colin Méli Mélo gourmand de céréales Vache Picon Beignet aux pommes
Jeudi 28/06/18	Jeudi 05/07/18
 Salade de Coquillettes Bio au thon fromagère Omelette au fromage Haricots plats à la tomate Abricots locaux et Surprise glacée	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; text-align: center;"> Menu à thème : ESPAGNE </div>  Pastèque Bio et Melon Jaune Bio Brochette Pica Pica de poulet Pommes de terre rôties sauce patatas brava Yaourt
Vendredi 29/06/18	Vendredi 06/07/18
Concombres et olives noires *Filet de merlu sauce crustacés  Riz Bio Créole Croc Lait Tarte à la poire	Salade de blé au thon Meunière de poisson Duo de courgettes au pesto Rondelé nature Abricots locaux 

ORIGINE VIANDES :

*Filet de merlu sauce crustacés : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus , pêché au chalut, Atlantique Sud-Est

*Curry de Veau Bio local : France (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Blanquette de colin: Theragra Chalcogramma, Pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO61-FAO67)

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

