



Lundi 06/11/2017	Lundi 13/11/2017	Lundi 20/11/2017	Lundi 27/11/2017
Salade Batavia et croûtons Couscous (boulettes et merguez) Semoule Yaourt Bio 	Salade d'endives, noix et dès d'emmental *Carbonade flamande de Boeuf Bio local  Pommes vapeur Liégeois vanille	Tendre mélange de salades, avocat et Pamplemousse Bio   Vedell local marengo Pennes Bio  Yaourt aromatisé	Salade de blé au thon *Sauté d'agneau à l'ail Petits pois au jus Emmental Bio  Kiwi local 
Mardi 07/11/2017	Mardi 14/11/2017	Mardi 21/11/2017	Mardi 28/11/2017
Salade de pommes de terre et surimi  Aiguillettes de poulet aux champignons Duo de chou-fleur et brocoli à la béchamel Camembert Pomme bio locale 	Céleri remoulade et olives noires Rôti de porc sauce charcutière Méli-Mélo de légumes et lentilles Mimolette Clémentine Bio 	Friand au fromage Omelette Bio  Epinards en gratin Chavroux Pomme locale 	Endives au roquefort et noix Rôti de dinde au thym Gnocchi à la romaine Purée de pommes Bio 
Mercredi 08/11/2017	Mercredi 15/11/2017	Mercredi 22/11/2017	Mercredi 29/11/2017
Salade de tomates Bio  et Oeuf dur Bio  *Sauté de porc au Curry Purée Vache qui rit Ananas au sirop	Salade de Radis et Betteraves en vinaigrette Meunière de poisson Polenta de Maïs et Potiron Gouda Bio  Petit Suisse Fraise ou Framboise	Salade de pâtes Bio  au thon Tranche de gigot d'Agneau Jardinière de légumes Brie Banane Bio 	Pizza au fromage *Cabillaud à la tomate Flan de courgettes au pesto Kiri Orange Bio 
Jeudi 09/11/2017	Jeudi 16/11/2017	Jeudi 23/11/2017	Jeudi 30/11/2017
Galantine de volaille aux olives *Hoki sauce dugléré Jeunes carottes braisées Croc Lait Kiwi local Bio 	Menu à Thème :L'EUROPE : Italie	Salade exotique  Sauté de poulet à la Normande Beignets de légumes St Nectaire Orange Bio 	Salade de batavia locale  Wings de poulet Macaroni Bio  Cantafrais Tarte aux pommes
Vendredi 10/11/2017	Vendredi 17/11/2017	Vendredi 24/11/2017	Vendredi 01/12/2017
Carottes Râpées Rôti de veau au jus Torsades Bio  Fromage blanc	Taboulé *Pavé de saumon à l'aneth Haricots verts persillés Rondelé nature Banane Bio 	Chou rouge et Pommes en vinaigrette *Colin sauce Madras  Riz Bio Créole Crème dessert Chocolat	Pâté en croûte de volaille Pané de Poisson et Citron Purée de potiron Tome Noire Clémentine Bio 

ORIGINE :

- *Sauté de porc au Curry : "Pyrénéus" France
- *Hoki sauce dugléré : Macruronus novaehelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique(FAO 81)
- *Carbonade flamande de Boeuf Bio local: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Pavé de saumon à l'aneth : Oncorhynchus gorbuscha, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)
- *Colin sauce Madras : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Sauté d'agneau à l'ail : Authentique Languedoc Roussillon
- *Vedell local marengo : Vedell bio des Pyrénées Catalanes
- *Cabillaud à la tomate:Gadus morhua morhua - Pêché au chalut Atlantique Nord Est

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