



Lundi 4 septembre	Lundi 11 septembre	Lundi 18 septembre	Lundi 25 septembre
 Tomates Bio à la Vinaigrette Paëlla au Poulet Cantafrais Salade de fruits	 Melon type Charentais *Fricassée de Vedell  Macaroni Bio et Fromage râpé Yaourt nature	Salade de Tomates et Radis Ravioli au Bœuf « VBF » Edam Bio  Crème dessert Vanille	Macédoine de légumes à la Mayonnaise Paupiette de Veau au jus Semoule Samos Pomme locale
Mardi 5 septembre	Mardi 12 septembre	Mardi 19 septembre	Mardi 26 septembre
Tarte au Fromage Rôti de Veau au Jus Courgettes à la Provençale et Pommes de terre Gouda Bio  Prune	Betteraves et Maïs  Omelette nature Bio  Méli-Mélo de Lentilles et Légumes St Nectaire Pomme locale	Feuilleté au Fromage *Navarin d'Agneau  Petits Pois au jus Camembert Banane	 Melon jaune Cuisse de poulet grillée Ratatouille et Riz Bio  Yaourt aromatisé
Mercredi 6 septembre	Mercredi 13 septembre	Mercredi 20 septembre	Mercredi 27 septembre
Melon jaune Cuisse de pintade au citron Purée Mimolette Compote de pommes	Salade de pommes de terre, olives et miettes de surimi Fricadelle de boeuf Chou fleur et brocolis en béchamel Babybel Raisins locaux	Salade exotique Rôti de dinde au thym Flan de courgettes au pesto St paulin Pomme locale	Salade tomates locales et Oeuf Sauté de porc au curry Torsades Bio  Société crème Eclair au chocolat
Jeudi 7 Septembre	Jeudi 14 septembre	Jeudi 21 septembre	Jeudi 28 septembre
Salade de Pâtes Bio  au Thon Saucisse Catalane Grillée Haricots verts Persillés Vache qui rit Raisins locaux	Taboulé *Merlu à la Basquaise Beignets de Légumes Emmenthal Bio  Poire locale	Jambon blanc et Cornichons Meunière de Poisson Carottes à la Crème Rondelé nature Raisins locaux	Salade de Blé au Thon Tranche de gigot d'Agneau au Jus Jardinière de légumes St Paulin Poire
Vendredi 8 septembre	Vendredi 15 septembre	Vendredi 22 septembre	Vendredi 29 septembre
Coleslaw et Carottes râpées *Colin Madras Gnocchi à la Romaine Fromage blanc aux fruits	Salade de Concombres, Olive et Cossettes de Mozzarella Wings de Poulet Gratin Dauphinois Croisillon aux Abricots	Repas de la Gastronomie : FRANCE	Salade verte, Croûtons et dés de Mimolette *Pavé de Saumon à l'Oseille Pommes vapeur Persillées Fromage blanc nature

ORIGINE :

- *Colin Madras : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Fricassée de Vedell : Vedell des Pyrénées Catalanes
- *Merlu à la Basquaise : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus, pêché au chalut, Atlantique Sud-Est
- *Navarin d'Agneau : Authentique Languedoc Roussillon
- *Sauté de porc au curry : "Pyrénéus" France
- *Filet de Saumon à l'Oseille : Oncorhynchus gorbuscha, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)

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