



La Cuisine
dans les

contes
et
fables



Lundi 2 janvier	Lundi 9 janvier	Lundi 16 janvier	Lundi 23 janvier
	Mélange de Choux rouge et blanc en Vinaigrette *Gardiane de Bœuf Bio Local  Blé doré Yaourt brassé	Endives aux Noix Rôti de Veau au jus Torsades Bio  Tome Noire Purée de Pomme Banane	Salade de Batavia et Maïs  Sauté de Dinde aux Olives Flan de Courgettes au Pesto Yaourt nature
Mardi 3 janvier	Mardi 10 janvier	Mardi 17 janvier	Mardi 24 janvier
 Rosette et Cornichons Cuisse de Poulet grillée Petits Pois aux Poireaux Edam Bio  Orange	 Salade de Riz Bio au Thon et Olives *Galtes de Porc à la Provençale Haricots verts persillés St Nectaire Banane	Salade verte Vinaigrette Omelette nature Bio  Méli-Mélo de lentilles et légumes Crème dessert Chocolat	Sardine et Citron Saucisse grillée Purée  Gouda Bio  Pomme
Mercredi 4 janvier	Mercredi 11 janvier	Mercredi 18 janvier	Mercredi 25 janvier
Salade de Blé au Thon et Olives Boles de Picolat Gratin de chou-fleur Croc lait  Kiwi Local 	Salade verte et miettes de Surimi Cordon bleu  coquillettes Bio à la Tomate Brie Purée de Pommes	Taboulé Fricadelle de Bœuf Mousseline de Carottes Emmenthal Bio  Orange	Friand au Fromage  *Tajine d'Agneau  Légumes Marrakech et Riz Bio  Camembert Clémentine
Jeudi 5 janvier	Jeudi 12 janvier	Jeudi 19 janvier	Jeudi 25 janvier
Pamplemousse au Sucre Brandade de Poisson et Croûtons Rondelé Nature Galette des Rois	Tarte au Fromage *Pavé de Saumon à l'Oseille Potiron en purée Cantafrais Clémentine	Betteraves en vinaigrette *Colin Madras  Riz Bio Créole Vache picon  Kiwi local 	Taboulé Pané de Poisson et tranche de Citron Poêlée allumettes Brie Orange
Vendredi 6 janvier	Vendredi 13 janvier	Vendredi 20 janvier	Vendredi 26 janvier
   Salade de Batavia, Maïs et Surimi *Vedell Bio Local au Paprika  Beignets de Salsifis Fromage blanc	 Carottes râpées et dés d'Emmenthal  Escalope de Poulet à la forestière Frites Eclair au Chocolat	Menu du Petit Chaperon Rouge	Coleslaw Ravioli « VBF » Kiri Liégeois Vanille

ORIGINE DES VIANDES

- *Galtes de Porc à la Provençale : Espagne
- *Vedell Bio Local au Paprika : Authentique Languedoc Roussillon
- *Gardiane de Bœuf Bio Local : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Pavé de Saumon à l'Oseille : Oncorhynchus keta, pêché au chalut, à la senne, Océan Pacifique (FAO 61 ou FAO 67)
- *Colin Madras : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est-Islande et Féroé (FAO 27-V)
- *Tajine d'Agneau : Authentique Languedoc Roussillon

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

Bonne Année 2017 !