



Lundi 5 mars 2018	Lundi 12 mars 2018	Lundi 19 mars 2018	Lundi 26 mars 2018
Salade batavia, cubes d'Emmenthal et Croûtons *Colin Madras Pommes de terre lamelles Yaourt aromatisé Bio 	Salade d'Endives et Rosette *Merlu sur julienne de légumes  Riz Bio créole Yaourt brassé	Macédoine de légumes  Cuisse de Pintade Poêlée ratatouille sur lit de Coquillettes Bio  Croc Lait Pomme locale 	 Friand au Fromage Escalope de dinde à la forestière Carottes et Flageolets au jus Rondelé Nature Orange Bio 
Mardi 6 mars	Mardi 13 mars	Mardi 20 mars	Mardi 27 mars
Pizza au Fromage Rôti de Dinde au jus Duo de Choux en Gratin Gouda Bio  Kiwi local 	Salade parmentière au Surimi  *Bœuf Bio Bourguignon Petit Pois Saint Nectaire AOP Banane	Salade Batavia Rôti de Veau au jus Gnocchi à la Romaine Yaourt local 	Salade d'Endives aux Noix Omelette nature Bio  Pommes de terre à la tomate Fromage blanc aux fruits
Mercredi 7 mars	Mercredi 14 mars	Mercredi 21 mars	Mercredi 28 mars
Endives, Radis et Dés de volaille en salade Tortilla Courgettes à la provençale et Riz Bio créole  Société crème Fromage Blanc	Céleri remoulade et olives Paupiette de Veau au jus Torsades Bio  Camembert Kiwi local 	Tarte au fromage Pané de poisson et citron Mousseline de carottes Vache qui rit Orange Bio 	 Rosette et Cornichons Cuisse de poulet grillée Gratin de chou-fleur Mimolette Banane Bio 
Jeudi 8 mars	Jeudi 15 mars	Jeudi 22 mars	Jeudi 29 mars
Salade de Pâtes Bio  au thon Saucisse catalane grillée Beignets de salsifis Cantafrais Pomme locale 	Salade de Maïs, Olives et Tomates cerise Cordon Bleu Epinards en béchamel Vache qui rit Orange Bio 	 Salade exotique Sauté de Dinde aux Olives Haricots verts persillés Mini Cabrette Kiwi Bio local  	Salade de concombres aux olives Tranche de Gigot d'Agneau au thym Macaroni Bio  Liégeois au chocolat
Vendredi 9 mars	Vendredi 16 mars	Vendredi 23 mars	Vendredi 30 mars
  Coleslaw et Carottes Râpées *Fricassée de Vedell Bio à l'Ancienne Semoule Crème dessert Chocolat	MENU EUROPE : ALLEMAGNE	 Salade verte,  Orange Bio et Pamplemousse Bio  *Filet de Hoki sauce aux Moules Blé doré Saint Paulin Tarte Normande	Taboulé Poisson meunière Flan de courgettes au pesto Tome Noire Pomme Bio locale  

ORIGINE :

- *Colin Madras : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Fricassée de Vedell Bio à l'Ancienne : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Merlu sur julienne de légumes : Macrurus novaezelandiae, Pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 81)
- *Bœuf Bio Bourguignon : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Filet de Hoki sauce aux Moules : Merluccius capensis / Merluccius paradoxus, pêché au chalut, Atlantique Sud-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