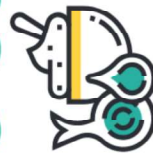




PETIT LIVRET

pour bien commencer

l'année scolaire



L'UDSIS présente chaque jour à vos côtés en matière de Restauration Collective et de Sports et Loisirs.

#Grandir toutes nos forces!



MENUS ÉCOLES MOIS – SEPTEMBRE 2022



	Lundi 5 septembre 2022	Lundi 12 septembre 2022	Lundi 19 septembre 2022	Lundi 26 septembre 2022
	Tarte au fromage Rôti de veau Label Rouge au jus Haricots verts Bio persillés Prune Bio	Pâté en croûte de volaille *Boeuf Bio bourguignon Petits pois carottes Bio à l'échalote Cantalrais Banane Bio	Sardine et citron Saucisse catalane grillée Purée de pommes de terre St Nectaire AOP Raisins locaux	Melon jaune Bio Aiguillettes de poulet sauce hollandaise Riz Bio créole Fromage blanc aux fruits
	Mardi 6 septembre 2022	Mardi 13 septembre 2022	Mardi 20 septembre 2022	Mardi 27 septembre 2022
	Salade verte et Dés de jambon de dinde Ravioli VBF Tartare ail et fines herbes Crème dessert chocolat Bio	Melon jaune Bio *Colin sauce basquaise Céréales gourmandes Bio Flan vanille nappé caramel Bio	Salade de riz Bio, maïs Bio et olives + Tomates cerises Bio locales *Merlu aux moules et crevettes Carottes Bio persillées Crème dessert vanille Bio	Salade de maïs Bio, coeur de palmier et olives et Dés d'emmental Rôti de veau Label Rouge au jus Haricots plats à la tomate Pomme Bio locale
	Mercredi 7 septembre 2022	Mercredi 14 septembre 2022	Mercredi 21 septembre 2022	Mercredi 28 septembre 2022
	Salade de blé Bio au thon *Cuisse de poulet grillée Purée de brocoli Carré frais Bio Poire	Pizza au fromage Rôti de veau Label Rouge au jus Gratin de chou-fleur et brocoli Bio Port Salut Raisins locaux	Betteraves Bio Rôti de dinde Label Rouge aux petits oignons Potatoes Carré frais Bio Poire Bio	Coleslaw *Haut de cuisse de poulet Gratin dauphinois maison Camembert Bio Pêche au sirop et sauce fruits rouges
Jeudi 1er septembre 2022	Jeudi 8 septembre 2022	Jeudi 15 septembre 2022	Jeudi 22 septembre 2022	Jeudi 29 septembre 2022
Mais Bio, olives vertes et thon Poisson meunière Flan de courgettes Bio Croc Lait ou St Môret Pêche locale	Coleslaw Pané fromager Poêlée ratatouille et pommes de terre Cantal AOP Cocktail de fruits	Salade de coquillettes Bio à la catalane Tortilla Poêlée campagnarde Emmental Bio Pomme Bio locale	Carottes râpées Bio et Oeuf dur Bio Lasagnes aux légumes cuisinés mozzarella basilic Bio Gouda Bio Tarte aux pommes	MENU À THÈME: MIEL LOCAL
Vendredi 2 septembre 2022	Vendredi 9 septembre 2022	Vendredi 16 septembre 2022	Vendredi 23 septembre 2022	Vendredi 30 septembre 2022
Tomates locales et demi œuf dur Bio Semoule Bio et Pois chiches Bio Légumes couscous végétarien Bio Tome Noire IGP Purée de pommes Bio	Concombres Bio et Olives *Hoki sauce dugléré Riz Bio créole Yaourt aromatisé à la vanille Bio	Salade verte Bio *Escalopa de dinde Label Rouge au citron Blé Bio doré Crème dessert vanille Bio	Taboulé Bio et Concombres Bio locaux *Vedell IGP mutarde et estragon Beignets de courgettes Yaourt aromatisé fruits rouges local	Jambon blanc et cornichon Poisson pané Epinards Bio à la béchamel Vache qui rit Banane Bio
Origines :	Origines : *Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France *Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)	Origines : *Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France *Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)	Origines : *Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)	Origines : *Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France