



#### **LUNDI 06 MARS 2023**

## **MARDI 07 MARS 2023**

Betteraves, chou rouge et olives noires

Fricassé de veau Bio A moutarde et estragon Blé doré **Port Salut** 

Yaourt aromatisé fruits rouge local

Yaourt sucré local

Pâté en croûte de volaille Ravioli au bœuf Lasagne de légumes **Mimolette Orange** 

#### MERCREDI 08 MARS 2023





Salade verte locale



Agneau local Pagnes aux petits légumes

Purée de carottes crémée Samos

Fromage blanc aux fruits

Pamplemousse et sucre

Omelette nature Bio 🆄 🍱

Macaronis Bio AB à la tomate

Vache qui rit

Purée de pommes poires Bio

## **VENDREDI 10 MARS 2023**

# **ORIGINES**

**Taboulé** Poisson pané et citron

Epinards Bio 48 à la béchamel

Cantal AOP 🍩 🦈



Pomme locale

\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Agneau: « Anyell de Pays » France Occitanie

origines:

\*Agneau: « Anyell de Pays » France Occitanie

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





#### **LUNDI 13 MARS 2023**

#### **MARDI 14 MARS 2023**

Chorizo artisanal et cornichon Colin en sauce bonne femme Purée crécy **Bonbel** Clémentine

Salade de de pommes de terre au thon Escalope dinde Label Rouge 🕸 🧐 sauce basquaise Haricots verts persillés

Rondelé nature

Kiwi local

#### **MERCREDI 15 MARS 2023**

# **JEUDI 16 MARS 2023**



Taboulé Bio AB

Aiguillettes de poulet 🖄 à l'alsacienne Beignets de salsifis Chavroux

Crème dessert chocolat Bio

Endives, noix et dés de mimolette Dahl de lentilles Bio Bi et petits pois Riz parfumé % Camembert

Yaourt aromatisé vanille Bio

## **VENDREDI 17 MARS 2023**

#### **ORIGINES**



Bœuf Bio local cocotte façon **Grand-Mère** 

Semoule Bio AB

Gouda Tarte flan pommes frais

- \*Colin: Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- \*Dinde: Né, élevé, abattu et transformé en France \*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France
- \*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)





## **LUNDI 20 MARS 2023**

## **MARDI 21 MARS 2023**

Salade sombrero

Rôti d'agneau Label Rouge 🥯 au curry

Blé Bio Bi aux petits légumes **Emmental** 

Banane RUP

Roulé au fromage Hoki à l'américaine Petits pois à l'échalote

> Gouda Bio 🕮 🥞 **Poire**

### **MERCREDI 22 MARS 2023**

# **JEUDI 23 MARS 2023**

Céleri rémoulade

Cuisse de poulet grillée 🍄

Purée de pommes de terre

Rondelé aux noix de Dordogne

**Orange** 

Œuf dur 🅍 et salade verte locale 🦰

Céréales gourmandes Bio et pois chiches

Tajine de légumes Bio **Mimolette** 

Flan vanille nappé caramel Bio

#### **VENDREDI 24 MARS 2023**

Carottes râpées Bio et miettes de surimi au Pamplemousse et sucre

Pennes Bio AB à la carbonara

**Pennes** 

Brie

Yaourt brassé fraise Bio

# **ORIGINES**

\*Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

\*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France





#### **LUNDI 27 MARS 2023**

# **MARDI 28 MARS 2023**

Radis et beurre

Axoa de Vedell IGP 🥮 🍥





Société crème

Yaourt nature sucré Bio

Salade de lentilles et dés de brebis Aiguillettes de poulet sauce chasseur

> Carottes Bio B à la crème Vache qui rit

Pomme locale 7





#### **MERCREDI 29 MARS 2023**

# **JEUDI 30 MARS 2023**



Salade de coquillettes Bio A à la catalane

Poisson meunière Poêlée légumes champignons Kiri Tarte au chocolat

Avocat, dés d'emmental

et salade verte locale Lasagnes aux légumes cuisinés mozzarella

basilic Bio AB

**Oeuf dur** 

Crème dessert vanille Bio

# **VENDREDI 31 MARS 2023**

# **ORIGINES**

Jambon blanc et cornichon Merlu sur julienne de légumes Ratatouille et pommes de terre Camembert **Orange** 

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France