

formation

Menus de l'Unité Centrale de Production Départementale 95

2024	LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI	LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
	Menu BIO du Printemps									
Entrée 1	Pomelos	Salade verte	Menu selon stock	salade mâche, tomate, cerise, olive noire, carotte râpée	Rillettes sur lit de salade verte	FERIE	Pizza fromage	Menu selon stock	Salade de petit pois et agrumes (pomelos, orange)	Salade thai (chou chinois, carotte, concombre, sse soja et tabasco)
Entrée 2	Radis beurre	Salade de tomate		Salade de concombre	Surimi mayonnaise		Raviolis de bœuf		Salade de haricot vert et poivron	Carotte râpée
Plat 1	Poisson à la bordelaise	Boulette de bœuf sauce tomate		Emincé de pois chiche et blé à la crème	Rougail saucisse		Raviolis de légumes		Emincé de volaille sauce toscane	Boulette végétarienne sauce du soleil
Plat 2	Poisson pané	Boulette de pois chiche et poivron au cumin		Omelette aux fines herbes	Rougail poisson		Pomme de terre		Filet de coïln sauce toscane	Riz aux petits pois et champignons noirs
Féculent	Pomme de terre rissolée	Semoule		Pâtes	Riz		Haricot vert persillé			
Légumes	Haricot vert	Légumes couscous	Riste d'aubergine	Poêlée de légumes maison						
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier selon stock	Fromage	Yaourt	Fromage	Produit laitier selon stock	Yaourt	Fromage	
Dessert	Compote et biscuit	Fruit de saison	Dessert selon stock	Pâtisserie	Fruit de saison	Cocktail de fruit et biscuit	Dessert selon stock	Fruit de saison	Entremet	
2024	LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI	LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	MERCREDI 5 JUIN	JEUDI 6 JUIN	VENDREDI 7 JUIN
Entrée 1	Salade d'été (poivron, tomate, feta, haricot rouge)	Wrap guacamole carotte et chou rouge rapés	Menu selon stock	Melon	Macédoine de légumes	Salade verte	Salade de betterave	Menu selon stock	Carotte râpée	Rosette sur lit de salade verte
Entrée 2	Salade verte aux croûtons			Pastèque	Taboulé	Salade grecque (tomate rouge et jaune, oignon rouge, concombre, feta)	Salade de pdt et poivron grillé		Courgette râpée	Œuf mayonnaise
Plat 1	Jambalaya de volaille	Torsade de blé aux pois chiche et tajine de légumes		Escalope de porc sauce moutarde à l'ancienne	Bolognaise au bœuf	Boulette végétale sauce au poivre	Filet de poulet pané		Saumonette sauce fruits rouges	Poulet byriani
Plat 2	Poisson meunière			Filet de merlu sauce citronnée	Bolognaise végétale	Galette de soja	Bâtonnet de blé et carotte		Filet de poisson au basilic	Omelette
Féculent	Riz basmati			Purée de pomme de terre	Pâtes	Semoule aux épices	Pomme de terre aux herbes		Pâtes	Riz aux petits légumes
Légumes	Gratin de blette	Salade verte	Poêlée de légumes	Salade verte	Carotte à la tunisienne	Courgette à la provençale	Ratatouille			
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier selon stock	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	
Dessert	Poire au sirop	Fruit de saison	Dessert selon stock	Compote et biscuit	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison	Entremet	Fruit de saison	

Menus validés en commission du 27/03/24

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique Viande et volaille de France Préparation élaborée sur l'UCPD95 Viande de porc Produit local Plat végétarien

Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------