



LUNDI 05 FÉVRIER 2024


Rosette locale  et cornichon
ou Chorizo local  et cornichon
*Hoki à la bretonne



ou *Sauté de dinde Label Rouge   aux petits
oignons
Poêlée de champignons, pommes de terre et
haricots verts
ou Polenta
Samos
ou Mimolette

Purée de pommes poires Bio 
ou Purée de pommes Bio 



MARDI 06 FÉVRIER 2024

Pamplemousse Bio  

ou Carottes râpées Bio  
Saucisse grillée
ou *Colin à la bordelaise
Flageolets et jeunes carottes
ou Haricots plats persillés
Yaourt aux fruits
ou Fromage blanc sucré
Poire au sirop sauce chocolat
ou Pêche au sirop sauce fruits jaunes

JEUDI 08 FÉVRIER 2024

Taboulé Bio 
Tortilla
Purée de potiron Bio 
crémée
Emmental Bio  
Poire Bio 

Céleri rémoulade
Blanquette de haricots
blancs et petits pois Bio 

Riz Bio créole 
Gouda Bio  
Clémentine Bio 

VENDREDI 09 FÉVRIER 2024

MENU À THÈME: Boeuf Bio local
Salade verte

ou Avocat et miettes de thon
Fricassé de *Boeuf Bio local   
ou Rôti de veau Bio  sauce moutarde et estragon
Pommes noisettes easy
ou Courgettes Bio persillées 
Crème dessert chocolat
ou Crème dessert vanille


ORIGINES

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

*Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

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 26 FÉVRIER 2024

NOUVEL AN CHINOIS

Pamplemousse Bio  

ou Carottes râpées Bio  , chou rouge et vinaigrette asiatique

*Sauté de porc local   sauce aigre douce
ou *Cabillaud sauce citron

Riz Bio créole 

ou Poêlée asiatique

Yaourt aux fruits

ou Fromage blanc sucré

Cocktail de fruits

ou Salade de fruits aux saveurs asiatique

JEUDI 29 FÉVRIER 2024



Avocat
Pané fromager
Purée St Germain
crémée

Cantal AOP  
Purée de pommes

pêches Bio 

Salade verte locale 

Omelette nature Bio 

Brocolis Bio persillés 

St Nectaire AOP  

Purée de pommes

abricots Bio 

MARDI 27 FÉVRIER 2024

Salade de pois chiches à la catalane
ou Salade de coeur de palmier, maïs, olives et dés
d'emmental

Paleron de bœuf sauce forestière
ou Aiguillettes de poulet au jus
Poêlée de légumes verts

ou Blé Bio doré 

Edam Bio  

ou Gouda Bio  



Banane RUP 

ou Kiwi HVE local  

VENDREDI 1 MARS 2024

Salade de lentilles Bio 
ou Tarte aux légumes

Poisson meunière

ou *Agneau local   sauce à l'ail
Poêlée ratatouille

ou Céréales gourmandes Bio 

Yaourt cerise local 


ou Yaourt sucré local 

ORIGINES

*Porc : « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Agneau : "Anyell de Pays" France Occitanie

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

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