




LUNDI 01 AVRIL 2024

MARDI 02 AVRIL 2024

LUNDI DE PÂQUES

Coleslaw

*Vedell Bio   marengoSemoule Bio 

Vache qui rit

Kiwi HVE 

MERCREDI 03 AVRIL 2024

JEUDI 04 AVRIL 2024




*Rosette

*Sauté de dinde Label Rouge   aux olivesBlé Bio doré 

Babybel

Orange

PÂQUES

Salade verte et dés de mozzarella
Lasagnes aux légumes cuisinés mozzarella
et basilic Bio  ou Lasagne aux légumesYaourt aux fraise local 

Petits œufs au chocolat

VENDREDI 05 AVRIL 2023

ORIGINES

Pizza au fromage

Poisson pané et tranche de citron

Petits pois Bio  et carottes échalotesSt Nectaire AOP  Banane Bio  

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

*Rosette: Viande de porc Union européenne

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



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








ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles

LUNDI 22 AVRIL 2024

*Pâté en croûte de volaille et cornichons
*Paleron de bœuf sauce brune
Gratin de chou-fleur brocoli Bio 
Samos
Banane RUP 

MARDI 23 AVRIL 2024

*Merlu sauce basquaise
Coquillettes Bio et ratatouille Bio  et râpé
Emmental Bio  
Kiwi Bio local   

MERCREDI 24 AVRIL 2024

Endives et noix
*Fricadelle de bœuf et ketchup
Purée de pommes de terre
Kiri
Cocktail de fruits

JEUDI 25 AVRIL 2024

Oeuf dur Bio  et salade verte locale 
Blanquette de haricots blancs
et petits pois Bio 
Riz Bio créole 
Yaourt fruits rouges local 





VENDREDI 26 AVRIL 2024

MENU À THÈME: CACAO

Carottes râpées Bio  , julienne de
betteraves
*Sauté de porc local   au cacao
Potatoes
Cantafras
Tarte flan frais

ORIGINES

*Pâté en croûte de volaille: Volaille Union Européenne
*Paleron de boeuf: Viande de boeuf Union Européenne
*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
*Fricadelle de boeuf: Viande de boeuf Union Européenne
*Sauté de porc : « Pyrénées Excellence » 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







ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles

LUNDI 29 AVRIL 2024

MARDI 30 AVRIL 2024

Salade verte locale 
*Cabillaud sauce bonne femme
Purée crécy
Yaourt pêche local 

Sardine et citron
*Raviolis VBF 
Mini cabrette
Banane Bio  

MERCREDI 1ER MAI 2024

JEUDI 02 MAI 2024

Pamplemousse Bio  
Boulettes de lentilles sarrasin
et sauce bulgare
Poêlée campagnarde
Edam Bio  
Pêche au sirop sauce fruits rouges





VENDREDI 03 MAI 2024

ORIGINES

*Agneau local   en sauce
Semoule Bio 
Cantal AOP  
Pomme Bio locale   

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