



UDSIS


















restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

26 avr. 2024

ON MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
crèches
MOYENS • GRANDS

	Lundi 1er avril 2024	Mardi 2 avril 2024	Mercredi 3 avril 2024	Jeudi 4 avril 2024	Vendredi 5 avril 2024
Entrée en option (soupe pour tous)	LUNDI DE PÂQUES	<i>Pamplemousse</i>	<i>Avocat</i>	Tomates	<i>Petit dés de légumes</i>
Plat protidique		*Vedell Bio   marengo	*Sauté de dinde Label Rouge   aux olives	*Merlu madras	*Cabillaud sauce citron
Féculents		Semoule Bio 	Blé Bio doré 	Coquillettes Bio  à la tomate	Riz Bio créole 
Légumes		Courgettes Bio à la provençale 	Purée crécý	Chou-fleur persillé	Petits pois Bio  et jeunes carottes échalotes
Fromage ou laitage en option		Emmental Bio 	Gouda Bio 	Fromage blanc Bio 	Kiri
Fruits ou purée de fruits en option		Kiwi HVE 	Pomme Bio 	<i>Purée de pommes poires</i> Bio  + Chocolat au lait (pour tous)	<i>Banane Bio</i> 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:








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

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

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



	Lundi 1er avril 2024	Mardi 2 avril 2024	Mercredi 3 avril 2024	Jeudi 4 avril 2024	Vendredi 5 avril 2024
Plat protidique	LUNDI DE PÂQUES	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  	Mixé ou haché de d'*Escalope de dinde Label Rouge  	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur
Légumes		Mixé de Courgettes	Mixé de Carottes	Mixé de Haricots verts	Mixé de Potiron
Féculents		Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta
<i>Option</i>		<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:




















*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

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



	Lundi 8 avril 2024	Mardi 9 avril 2024	Mercredi 10 avril 2024	Jeudi 11 avril 2024	Vendredi 12 avril 2024
Entrée en option (soupe pour tous)	Carottes râpées Bio 	Tomates HVE locales  	Haricots verts Bio  et thon	Avocat et maïs Bio 	Chou blanc et pommes locales 
Plat protidique	*Colin à l'indienne	*Rôti d'agneau sauce brune	*Hoki sauce dugléré	Omelette nature Bio 	*Escalope de poulet  au jus
Féculents	Riz parfumé	Pommes de terre cubes persillées	Farfalles Bio 	Gnocchi à la romaine	Purée de patates douces crémée
Légumes	Brocoli Bio persillés 	Poêlée campagnarde	Poêlée ratatouille	Mousseline de petits pois	Epinards Bio  à la béchamel
Fromage ou laitage en option	Kiri	Edam Bio 	Gouda Bio 	Yaourt nature Bio 	Croc Lait
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pommes coings	Purée de pommes pêches Bio 	Banane RUP 	Pomme HVE locale  	Purée de pommes poires Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:








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

*Rôti d'agneau: Viande d'agneau Union Européenne et Hors Union Européenne

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

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



	Lundi 8 avril 2024	Mardi 9 avril 2024	Mercredi 10 avril 2024	Jeudi 11 avril 2024	Vendredi 12 avril 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché d'*Agneau local 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Veau Bio 	Mixé ou haché d'*Escalope de poulet 
Légumes	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Céleri	Mixé de Brocoli	Mixé de Potiron
Féculents	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

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

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

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



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
crêches
MOYENS • GRANDS

	Lundi 15 avril 2024	Mardi 16 avril 2024	Mercredi 17 avril 2024	Jeudi 18 avril 2024	Vendredi 19 avril 2024
Entrée en option (soupe pour tous)	Endives et pommes locales	Petits dés de légumes	Tomates HVE locales	Concombres	Avocat et maïs Bio
Plat protidique	*Rôti de porc Label Rouge au thym	*Pilons de poulet	*Cubes de saumon à l'oseille	*Colin sauce hollandaise	*Boeuf Bio bourguignon
Féculents	Pommes de terre persillées	Riz Bio à la tomate	Pennes Bio	Semoule Bio	Blé Bio doré
Légumes	Gratin de chou-fleur	Gratin de duo de courgettes	Haricots verts Bio persillés 	Beignets de courgettes	Carottes Bio persillées
Fromage ou laitage en option	Tomme Noire IGP	Emmental Bio	Gouda Bio	Fromage blanc Bio	Kiri
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pommes abricots Bio	Pomme Bio	Clémentine Bio	Purée de pommes Bio	Fraises

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Rôti de porc: Viande de porc Union Européenne









*Pilons de poulet: Volaille Union Européenne

*Saumon : Salmo salar

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

*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



	Lundi 15 avril 2024	Mardi 16 avril 2024	Mercredi 17 avril 2024	Jeudi 18 avril 2024	Vendredi 19 avril 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Porc local 	Mixé ou haché d'*Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Saumon vapeur	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  
Légumes	Mixé de Épinards	Mixé de Brocoli	Mixé de Courgettes	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron
Féculents	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Porc : « Pyrénées Excellence » France Occitanie















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

*Saumon : Salmo salar

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

*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



	Lundi 22 avril 2024	Mardi 23 avril 2024	Mercredi 24 avril 2024	Jeudi 25 avril 2024	Vendredi 26 avril 2024
Entrée en option (soupe pour tous)	Tomates HVE locales  	Betteraves et olives	Petits dés de légumes	Concombres	Haricots verts Bio  et thon
Plat protidique	*Paleron de bœuf sauce brune	*Merlu sauce basquaise	*Sauté de dinde Label Rouge   aux petits oignons	*Hoki à la tomate	Omelette nature Bio 
Féculents	Haricots blancs tomâtés	Coquillettes Bio 	Purée de pommes de terre	Riz Bio créole 	Méli-mélo gourmand
Légumes	Gratin de brocoli Bio 	Poêlée ratatouille	Chou-fleur persillé	Poêlée de légumes verts	Purée de céleri
Fromage ou laitage en option	Cantal AOP 	Edam Bio 	Gouda Bio 	Yaourt nature Bio 	Samos
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pommes pêches Bio 	Poire	Banane RUP 	Purée de pommes abricots Bio 	Orange Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:









*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)

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

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



	Lundi 22 avril 2024	Mardi 23 avril 2024	Mercredi 24 avril 2024	Jeudi 25 avril 2024	Vendredi 26 avril 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Veau Bio  	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché d'*Escalope de dinde Label Rouge  	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché d'*Escalope de poulet 
Légumes	Mixé de Céleri	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Haricots verts	Mixé de Potiron
Féculents	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, 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)

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

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

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



	Lundi 29 avril 2024	Mardi 30 avril 2024	Mercredi 01 mai 2024	Jeudi 02 mai 2024	Vendredi 03 mai 2024
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Betteraves et olives	Tomates HVE locales 	FÊTE DU TRAVAIL	Radis	Petits dés de légumes
Plat protidique	*Cabillaud sauce bonne femme	*Viande pour bolognaise		*Merlu au court-bouillon	*Boeuf Bio   en sauce
Féculents	Riz parfumé	Torsades Bio 		Blé Bio  à la tomate	Semoule Bio 
Légumes	Duo de carottes au cumin	Poêlée légumes champignons		Poêlée campagnarde	Duo de courgettes persillées
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Gouda Bio 	Emmental Bio 		Fromage blanc Bio 	Kiri
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Kiwi HVE 	Purée de pommes Bio 		Purée de pommes poires Bio 	Pomme Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Viande pour bolognaise: 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)

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



	Lundi 29 avril 2024	Mardi 30 avril 2024	Mercredi 01 mai 2024	Jeudi 02 mai 2024	Vendredi 03 mai 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	Mixé ou haché d'*Escalope de poulet	FÊTE DU TRAVAIL	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché d'*Agneau local
Légumes	Mixé de Épinards	Mixé de Brocoli		Mixé de Carottes	Mixé de Potiron
Féculents	Purée de pommes de terre fraîches Bio ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio ou Polenta		Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio ou Polenta
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>		<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie