














	Lundi 6 mai 2024	Mardi 7 mai 2024	Mercredi 8 mai 2024	Jeudi 9 mai 2024	Vendredi 10 mai 2024
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Concombres	Tomates HVE locales 	VICTOIRE 1945	ASCENSION	Betteraves Bio 
<b>Plat protidique</b>	*Colin sauce dugléré	*Veau Bio  printanier			Omelette nature Bio 
<b>Féculents</b>	Méli-mélo gourmand	Purée de patates douces crémeée			Lentilles au jus
<b>Légumes</b>	Petits pois carottes Bio à l'échalote 	Haricots verts Bio persillés 			Gratin de brocoli Bio 
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Emmental Bio 	Gouda Bio 			Kiri
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>	Kiwi HVE 	Purée de pommes pêches Bio 			Fraises





(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

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



	Lundi 6 mai 2024	Mardi 7 mai 2024	Mercredi 8 mai 2024	Jeudi 9 mai 2024	Vendredi 10 mai 2024
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Veau Bio  	VICTOIRE 1945	ASCENSION	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur
<b>Légumes</b>	Mixé de Céleri	Mixé de Petits pois			Mixé de Potiron
<b>Féculents</b>	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>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)



















Origines:

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

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

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



	Lundi 13 mai 2024	Mardi 14 mai 2024	Mercredi 15 mai 2024	Jeudi 16 mai 2024	Vendredi 17 mai 2024
<b>Entrée</b> en option (soupe pour tous)	Concombres	Petits dés de légumes	Avocat et maïs Bio 	Betteraves Bio  et olives	Carottes râpées Bio 
<b>Plat protidique</b>	*Sauté de poulet  au curry	*Saumon au basilic	*Escalope de dinde  sauce à la normande	*Hoki sur julienne de légumes	*Rôti de veau Bio  à l'estragon local 
<b>Féculents</b>	Purée de pommes de terre	Riz parfumé	Gnocchi à la romaine	Blé Bio doré 	Tagliatelles
<b>Légumes</b>	Poêlée ratatouille	Carottes Bio braisées 	Poêlée de légumes verts	Duo de courgettes en gratin	Purée de brocoli
<b>Fromage ou laitage</b> en option	Tome Noire IGP 	Edam Bio 	Gouda Bio 	Fromage blanc Bio 	Kiri
<b>Fruits ou purée de fruits</b> en option	Orange Bio 	Banane Bio 	Purée de pommes Bio 	Kiwi HVE 	Purée de pommes poires Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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










\*Saumon: Salmo salar

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

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

\*Rôti de veau Bio: Veau Union Européenne



	Lundi 13 mai 2024	Mardi 14 mai 2024	Mercredi 15 mai 2024	Jeudi 16 mai 2024	Vendredi 17 mai 2024
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché d'*Escalope de poulet 	<b>Mixé ou haché de *Saumon vapeur</b>	Mixé ou haché d'*Escalope de dinde Label Rouge  	<b>Mixé ou haché de *Hoki vapeur</b>	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  
<b>Légumes</b>	Mixé de Courgettes	Mixé d'Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Haricots verts	Mixé de Potiron
<b>Féculents</b>	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:

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

\*Saumon : Salmo salar

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

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

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



# UDSIS

restauration  
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON  
MANGE QUOI  
CETTE SEMAINE?

MENUS  
crèches  
MOYENS • GRANDS

	Lundi 20 mai 2024	Mardi 21 mai 2024	Mercredi 22 mai 2024	Jeudi 23 mai 2024	Vendredi 24 mai 2024
<b>Entrée</b> en option (soupe pour tous)	PENTECÔTE	Melon d'Espagne	Tomates HVE locales	Petits dés de légumes	Concombres Bio
<b>Plat protidique</b>		*Boeuf Bio bourguignon	*Cuisse de poulet grillée	Omelette nature Bio	*Hoki sauce hollandaise
<b>Féculents</b>		Semoule Bio	Riz Bio créole	Macaronis Bio  à la tomate	Gnocchi à la romaine
<b>Légumes</b>		Petits pois au jus	Courgettes Bio  à la provençale	Chou-fleur persillé	Haricots verts Bio persillés
<b>Fromage ou laitage</b> en option		Gouda Bio	Emmental Bio	Yaourt nature Bio	Kiri
<b>Fruits ou purée de fruits</b> en option		Purée de pommes pêches Bio	Purée de pommes poires Bio	Banane RUP	Kiwi HVE

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)







Origines:

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

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

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



	Lundi 20 mai 2024	Mardi 21 mai 2024	Mercredi 22 mai 2024	Jeudi 23 mai 2024	Vendredi 24 mai 2024
<b>Plat protidique</b>	PENTECÔTE	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  	Mixé ou haché d'*Escalope de dinde Label Rouge 	<b>Mixé ou haché de *Colin vapeur</b>	<b>Mixé ou haché de *Hoki vapeur</b>
<b>Légumes</b>		Mixé de Carottes	Mixé de Courgettes	Mixé d'Épinards	Mixé de potiron
<b>Féculents</b>		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	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

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

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

	Lundi 27 mai 2024	Mardi 28 mai 2024	Mercredi 29 mai 2024	Jeudi 30 mai 2024	Vendredi 31 mai 2024
<b>Entrée</b> en option (soupe pour tous)	Tomates cerises HVE locales  	Melon d'Espagne	Betteraves Bio  et olives	Petits dés de légumes	Concombres Bio 
<b>Plat protidique</b>	Estouffade d'*Agneau local  	*Viande bolognaise	*Merlu sauce dugléré	*Rôti de dinde Label Rouge à la forestière  	*Colin sur lit de poireaux
<b>Féculents</b>	Pommes de terre persillées	Torsades Bio 	Méli-mélo gourmand	Riz parfumé	Blé Bio doré 
<b>Légumes</b>	Poêlée ratatouille	Duo de carottes persillées	Poêlée de légumes champignons	Beignets de salsifis	Poêlée rustique
<b>Fromage ou laitage</b> en option	Cantal AOP 	Tome Noire IGP 	Edam Bio 	Gouda Bio 	Fromage blanc Bio 
<b>Fruits ou purée de fruits</b> en option	Purée de pommes pêches Bio 	Purée de pommes Bio 	Pomme Bio locale  	Banane RUP 	Fraises

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:








\*Agneau local : « Anyell de Pays » France Occitanie

\*Viande bolognaise: Égrené 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)

\*Rôti de dinde Label Rouge : Volaille Union Européenne

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

	Lundi 27 mai 2024	Mardi 28 mai 2024	Mercredi 29 mai 2024	Jeudi 30 mai 2024	Vendredi 31 mai 2024
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché d'*Agneau local 	Mixé ou haché d'*Escalope de dinde Label Rouge 	<b>Mixé ou haché de *Merlu vapeur</b>	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	<b>Mixé ou haché de *Colin vapeur</b>
<b>Légumes</b>	<b>Mixé de Céleri</b>	Mixé de Brocoli	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron
<b>Féculents</b>	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	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:

\*Agneau local : « Anyell de Pays » France Occitanie

\*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)

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

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