

LUNDI 03 JUIN 2024

Concombres Bio locaux   

ou Melon type charentais Bio  

Cassolette de la mer (*Cubes de colin)

ou *Paleron de bœuf sauce forestière

Purée crécy

et/ou Macaronis Bio  et emmental râpé

Yaourt cerise local 

ou Yaourt citron local 

JEUDI 06 JUIN 2024



Radis et beurre
Pané fromager

Courgettes Bio  à la
provençale
Petits suisses aux fruits

Salade verte
Chili sin carne
Riz parfumé
Petits suisses sucrés

MARDI 04 JUIN 2024

Betteraves lanières et miettes de surimi



ou Maïs Bio  et olives

*Saucisse grillée 

ou *Hoki madras

Haricots blancs au jus

et/ou Poêlée printanière

Fourme d'Ambert AOP  

ou St Nectaire AOP  

Cerises locales  ou Nectarine Bio 

VENDREDI 07 JUIN 2024


Menu à thème:

Pommes de terre primeurs locales 

Tomates Bio locales    et dés de mozzarella

ou Pastèque Bio   et dés de brebis

*Veau Bio   à la provençale
ou *Wings de poulet barbecue

Pommes de terre primeurs locales  au beurre

persillé et/ou Gratin de brocoli Bio 

Liégeois chocolat ou Liégeois vanille

ORIGINES

*Cubes de filet de Colin : Theraga chalcogramma, pêché par chaluts, Océan Pacifique Nord (FAO 61- FAO 67)

*Paleron de boeuf : Viande de boeuf Union Européenne

*Saucisse grillée : Occitanie, France

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

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

*Wings de poulet barbecue : Union Européenne



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 10 JUIN 2024

Tarte au fromage Bio  ou Tarte aux légumes
*Rôti de porc Label Rouge  sauce charcutière
ou *Merlu aux échalotes
Haricots verts Bio persillés 
et/ou Farfalles Bio  et emmental râpé
Yaourt aux fruits ou Yaourt sucré

MARDI 11 JUIN 2024

Céleri rémoulade ou Salade sombrero
Bouillabaisse de *colin
ou Axoa de *Veau Bio  
Pommes de terre lamelles persillées
et/ou Duo de carottes braisées
St Paulin ou Vache qui rit
Pêche Bio locale   
ou Abricots Bio locaux   

JEUDI 13 JUIN 2024

Salade verte et dés
d'emmental
Tajine de légumes Bio 
et pois chiches
Semoule Bio 
Poire au sirop sauce
chocolat



Carottes râpées Bio 
et dés de mimolette
Tortilla
Poêlée campagnarde
Ananas au sirop sauce
caramel

VENDREDI 14 JUIN 2024

Avocat ou Coleslaw
*Cordon bleu de volaille ou *Fricadelle de bœuf
Riz Bio  à la tomate
et/ou Épinards Bio  à la béchamel
Tomme Noire IGP   ou Cantal AOP  
Mousse au chocolat ou Fromage blanc aux fruits

ORIGINES

*Rôti de porc Label Rouge : Union Européenne

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

*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)

*Cordon bleu de volaille : Union Européenne

*Fricadelle de boeuf : Union Européenne



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

SEMAINE DU PRINTEMPS BIO

LUNDI 17 JUN 2024


Melon jaune Bio  

ou Tomates Bio locales   

Gardiane de *Boeuf Bio  

ou *Cuisse de poulet grillée  

Flageolets Bio  échalotes
et/ou Jeunes carottes persillées

Yaourt sucré local  ou Yaourt pêche local 

MARDI 18 JUN 2024

*Chorizo local  et cornichon
ou *Rosette locale  et cornichon

*Cabillaud sur julienne de légumes Bio 
ou *Rôti d'agneau Label Rouge  aux petits
oignons

Céréales gourmandes Bio 

et/ou Flan de courgettes Bio 

Yaourt fraise local 


ou Fromage blanc local 

JEUDI 20 JUN 2024




Pastèque Bio  

Omelette nature Bio 

Gratin de brocolis Bio  et pommes de terre

Bio 

Fourme d'Ambert AOP  

Purée de pommes Bio 

Concombres Bio

locaux   

Lasagnes aux légumes
cuisinés mozzarella et

basilic Bio 

St Nectaire AOP  

Purée de pommes

abricots Bio 

VENDREDI 21 JUN 2024

Salade de haricots verts Bio  au thon

ou Betteraves Bio 

Pennes Bio  à la carbonara (*lardons et *dés
de jambon)

ou Poisson meunière, Poêlée de légumes verts

et/ou Pennes Bio 

Emmental râpé ou Comté AOP 

Nectarine Bio locale   

ou Banane Bio  

ORIGINES

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

*Cuisse de poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Chorizo local : Occitanie, France

*Rosette locale : Occitanie, France

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

*Rôti d'agneau Label Rouge : Union Européenne

*Lardons : Union Européenne

*Dés de jambon : viande de porc Union Européenne






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 24 JUIN 2024


Tomates HVE locales  
ou Melon type charentais

*Rôti de veau Label Rouge  sauce brune
ou *Hoki coco curry

Coquillettes Bio  et emmental râpé
et/ou Gratin de chou-fleur

Yaourt vanille local 
ou Yaourt fruits rouges local 

MARDI 25 JUIN 2024

Taboulé Bio 
ou Salade de pois chiches à l'orientale
*Merlu sur lit de poireaux

ou *Boeuf Bio   maître d'hôtel
Poêlée légumes champignons
et/ou Pommes de terre persillées
Bonbel ou Cantafrais

Banane RUP  ou Abricots Bio locaux  

JEUDI 27 JUIN 2024



Salade verte et noix
Crispy de blé et Sauce
bulgare
Purée d'épinards
Croc Lait

Purée de pommes Bio 

Avocat et radis
Chili sin carne
Riz parfumé
Rondelé nature
Purée de pommes poires

Bio 

VENDREDI 28 JUIN 2024

Déjeuner sur l'herbe

Concombre Bio  , Tomates cerises Bio
locales   et Sauce tzatziki

*Aiguillettes de poulet rôti
ou *Rôti de dinde

Salade de riz Bio  au thon
ou Salade de blé Bio , maïs Bio , olives
Yaourt à boire

ORIGINES

*Rôti de veau Label Rouge : Union Européenne

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

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

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

*Aiguillette de poulet : Union Européenne

*Rôti de dinde : Union Européenne




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 01 JUILLET 2024

Tarte au fromage
*Paleron de bœuf au jus
ou *Cabillaud sauce crème safranée
Purée de pommes de terre
et/ou Duo de courgettes persillées
Yaourt fraise local 


MARDI 02 JUILLET 2024

Pastèque Bio  et dés de brebis
*Boles de picolat
ou *Colin sauce citron
Farfalles Bio 
et/ou Carottes Bio braisées 
Emmental râpé
Mister freeze
Purée de pommes Bio 

JEUDI 04 JUILLET 2024



1/2 Oeuf dur Bio  et
avocat
Croc fromage
Haricots verts Bio
persillés 
Fromage blanc aux
fruits

1/2 Oeuf dur Bio  et
avocat
Mijoté de légumes
pois chiches
Céréales gourmandes
Bio 
Fromage blanc aux
fruits

VENDREDI 05 JUILLET 2024

*Rosette et cornichon
Poisson pané et tranche de citron
ou *Rôti de veau et/ou *Rôti de dinde
Riz Bio  à la tomate
et/ou Flan de petits légumes
Gouda Bio  
Melon jaune Bio  

ORIGINES

- *Paleron de bœuf : Union Européenne
- *Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Boles de picolat : Boules au boeuf Union Européenne
- *Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Rosette : Union Européenne
- *Rôti de veau : Union Européenne
- *Rôti de dinde : Union Européenne



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