



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles


LUNDI 03 JUIN 2024

Concombres Bio   et dés de brebis
ou Pastèque Bio   et dés de brebis
Cassolette de la mer (*Cubes de colin)
Purée crécy

Yaourt cerise local  ou Yaourt citron local 

MARDI 04 JUIN 2024

Tomates HVE locales   et miettes de
surimi ou Tomates HVE locales   et
miettes de thon

*Saucisse grillée 

Haricots blancs au jus

Yaourt aux fruits ou Yaourt nature sucré

Pomme Bio locale   

ou Nectarine Bio  



MERCREDI 05 JUIN 2024

Macédoine de légumes
*Boles de picolat

Blé Bio doré 

Leerdammer ou Emmental Bio 

Banane RUP 

JEUDI 06 JUIN 2024

Salade verte locale  ou Melon type
charentais
Pané fromager

Courgettes Bio  à la provençale sur lit de

riz Bio 

Fromage blanc aux fruits
ou Fromage blanc sucré

VENDREDI 07 JUIN 2024

ORIGINES

Menu à thème:

Pommes de terre primeurs locales 

Blanquette de *Veau Bio   et Pommes de
terre primeurs locales  au beurre persillé

Comté AOP   ou Cantal AOP  



Cerises locales  ou Melon jaune

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

*Saucisse grillée : Occitanie, France

*Boles de picolat : boulettes au boeuf Union Européenne

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

  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 10 JUIN 2024

Tarte au fromage Bio 

*Rôti de porc Label Rouge  sauce
charcutière

Haricots verts Bio persillés 

Pêche locale  ou Pomme locale 

MARDI 11 JUIN 2024

Bouillabaisse de *colin

Riz Bio créole 

Tartare ail et fines herbes ou Port Salut

Banane RUP  ou Abricots locaux 

MERCREDI 12 JUIN 2024

Concombres et olives noires

*Sauté de poulet  à la forestière
Poêlée rustique

Samos

Mousse au chocolat

JEUDI 13 JUIN 2024



Tomates HVE locales   et dés de
mozzarella ou Melon jaune et dés de brebis

Tajine de légumes Bio  et pois chiches

Semoule Bio 

Poire au sirop sauce chocolat
ou Ananas au sirop sauce caramel

VENDREDI 14 JUIN 2024

Melon type charentais Bio  

ou Pastèque Bio  

*Cordon bleu de volaille

Purée de pommes de terre

Crème dessert vanille

ou Crème dessert chocolat

ORIGINES

*Rôti de porc Label Rouge : Union Européenne

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

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

*Cordon bleu de volaille : 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



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles

SEMAINE DU PRINTEMPS BIO

LUNDI 17 JUIN 2024

Melon jaune Bio  

ou Tomates Bio locales  

Gardiane de *Boeuf Bio  

Flageolets Bio  et jeunes carottes

Fromage blanc local 

ou Yaourt cerise local 

MARDI 18 JUIN 2024

Pastèque Bio  

ou Concombres Bio   et olives noires

*Cabillaud sur julienne de légumes Bio 

Céréales gourmandes Bio 

Yaourt fraise local 

ou Yaourt vanille local 

MERCREDI 19 JUIN 2024

Salade verte

*Rôti d'agneau Label Rouge  sauce
moutarde

Gnocchi à la romaine
Vache qui rit

Cerises locales 

JEUDI 20 JUIN 2024

Omelette nature Bio 

Gratin de brocoli Bio  et pommes de terre
Bio 

Edam Bio   ou Emmental Bio  

Nectarine Bio locale   

ou Banane Bio  



VENDREDI 21 JUIN 2024

ORIGINES

Salade d'haricots verts Bio  et thon
ou Betteraves Bio  et tranche de surimi
Pennes Bio  à la carbonara (*lardons et
*dés de jambon)
Emmental râpé

Abricots Bio locaux   

ou Pomme Bio  



***Bœuf Bio** : Bœuf Bio Fleuron 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)

***Rôti d'agneau Label Rouge** : Union Européenne

***Lardons** : viande de porc 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

ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles

LUNDI 24 JUIN 2024

Salade verte

ou Tomates HVE locales  

*Rôti de veau Label Rouge  sauce brune

Coquillettes Bio 

Yaourt vanille local 

ou Yaourt fruits rouges local 

MARDI 25 JUIN 2024

Taboulé Bio  et dés de mimolette

ou Maïs Bio , olives et dés de mimolette

*Merlu sur lit de poireaux

Poêlée champignons, pommes de terre et haricots verts

Pêche Bio locale   

ou Abricots Bio locaux   

MERCREDI 26 JUIN 2024

*Pâté en croûte de volaille

*Boules de bœuf à la canadienne

Beignets de salsifis

Kiri

Nectarine locale 

JEUDI 27 JUIN 2024



Melon type charentais ou Pastèque

Crispy de blé

Purée d'épinards

Rondelé nature ou Croc Lait

Tarte aux pommes ou Eclair au chocolat

VENDREDI 28 JUIN 2024

Déjeuner sur l'herbe

Concombre Bio  , Tomates cerises Bio



locales    et Sauce tzatziki

*Aiguillettes de poulet rôti

Salade de riz Bio  au thon

ou Salade de blé Bio , maïs Bio , olives

Yaourt à boire

Banane RUP  ou Pomme HVE 

ORIGINES


*Rôti de veau 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)

*Pâté en croûte de volaille : Union Européenne

*Boules de bœuf : Union Européenne

*Aiguillette de poulet : 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

Carbonnade flamande de *Boeuf Bio

Gratin de courgettes et pommes de terre
lamelles persillées

Abricots Bio locaux

ou Pêche Bio locale

MARDI 02 JUILLET 2024

Melon jaune Bio

ou Tomates Bio locales

*Raviolis

Emmental Bio ou Edam Bio

Mister freeze

Purée de pommes Bio

MERCREDI 03 JUILLET 2024

Concombres Bio locaux

*Hoki sauce du gléré

Pommes noisettes

Samos

Mousse au chocolat

JEUDI 04 JUILLET 2024



1/2 Oeuf dur Bio et salade verte

ou 1/2 Oeuf dur Bio et avocat

Croc fromage

Haricots verts Bio persillés

Yaourt fraise local

ou Yaourt cerise local

VENDREDI 05 JUILLET 2024

ORIGINES

Betteraves Bio ou Salade de coeur de
palmier, maïs, olives

Poisson pané et tranche de citron

Riz Bio à la tomate

Kiri ou Six de Savoie

Pastèque Bio

ou Melon charentais Bio

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

*Raviolis : Viande de boeuf française

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

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