

Mise à jour : 29 août 2024

**LUNDI 02 SEPTEMBRE 2024**

**MARDI 03 SEPTEMBRE 2024**

MENU

MENU VÉGÉ

Melon type charentais  
\*Pilons de poulet  
Riz paella  
et/ou Poêlée de légumes  
verts  
Yaourt fraise

Tomates  
et œuf dur  
Pâtes végétales  
+ râpé  
Poêlée de légumes verts  
Yaourt abricot

MENU

MENU VÉGÉ

Salade de pommes de  
terre, maïs, olives  
et Dés d'emmental  
\*Boeuf maître  
d'hôtel  
Céréales gourmandes  
et/ou Petits pois  
carottes à l'échalote  
Nectarine

Taboulé  
et Dés de mimolette  
Omelette nature  
Petits pois carottes à  
l'échalote  
Abricots

**JEUDI 05 SEPTEMBRE 2024**

**VENDREDI 06 SEPTEMBRE 2024**

MENU

MENU VÉGÉ

Melon  
Brandade de \*poisson  
(\*Cubes de filet de colin)  
et croûtons  
Crème dessert  
chocolat

Concombres  
Lasagnes aux légumes  
mozzarella et basilic  
ou Lasagnes aux  
légumes grillés  
Crème dessert  
vanille

MENU

MENU VÉGÉ

Pizza au fromage  
\*Colin madras  
Blé doré  
et/ou Flan de petits  
légumes  
Gouda  
Banane

Crêpe au fromage  
Boullgour et petits pois  
façon risotto  
Flan de petits légumes  
Babybel  
Prunes

**ORIGINES**

\*Pilon de poulet : Union Européenne

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

\*Cubes de filet de Colin MSC : Theraga chalcogramma, pêché par chalut, Océan Pacifique Nord-Ouest (FAO 61) et Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67)

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



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](http://www.udsis.fr)

Mise à jour : 29 août 2024

**LUNDI 09 SEPTEMBRE 2024**

**MARDI 10 SEPTEMBRE 2024**

**MENU**

**MENU VÉGÉ**

**MENU**

**MENU VÉGÉ**

\*Rosette    
 et cornichon  
 \*Cabillaud dugléré  
 Pommes de terre cubes  
 persillées  
 et/ou Ratatouille   
 Babybel    
 Raisins 

Céleri rémoulade  
 Pané blé épinard et  
 emmental  
 Ratatouille   
 Gouda    
 Nectarine 

Tomates     
 \*Lasagnes bolognaise  
 Yaourt nature    
 Purée pomme poire  

Melon type charentais   
  
 Pâtes végétales  au  
 brocoli sauce Boursin  
 Fromage blanc    
 Purée pomme  

**JEUDI 12 SEPTEMBRE 2024**

**VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024**

**MENU**

**MENU VÉGÉ**

**MENU**

**MENU VÉGÉ**

Avocat  
 \*Cuisse de poulet grillée  
  
 Jardinière de légumes  
 et/ou Riz parfumé  
 Flan vanille caramel  


Salade verte  
 et œuf dur    
 Dahl de lentilles  et  
 petits pois  
 Riz parfumé  
 Yaourt vanille  

Salade de coquillettes    
 au thon  
 Blanquette de \*Vedell   
  
 Semoule    
 et/ou Gratin de  
 chou-fleur et brocoli    
 Croc Lait  
 Abricots 

Salade de pois chiches à  
 l'orientale  
 Omelette nature    
 Gratin de chou-fleur et  
 brocoli    
 Mini cabrette  
 Pêche 

**ORIGINES**

- \*Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
- \*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
- \*Lasagne bolognaise : Viandes de poulet et de bœuf Union Européenne
- \*Cuisse de poulet : France
- \*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, 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](http://www.udsis.fr)

Mise à jour : 29 août 2024

LUNDI 16 SEPTEMBRE 2024

MENU


Concombres    
et olives noires  
Pennes Bio  \*à la  
carbonara  
(\*lardons et \*dés de jambon)  
Fromage blanc aux fruits

MENU VÉGÉ

Radis et beurre  
Omelette nature   
Orge perlé, lentilles  
corail et légumes  
cuisinés  
Yaourt sucré

MARDI 17 SEPTEMBRE 2024

MENU

Salade niçoise  
et œuf dur   
\*Colin sur julienne de  
légumes  
Carottes persillées  
et/ou Riz parfumé  
Emmental râpé  
Prunes

MENU VÉGÉ

Betteraves  
Chili sin carne  
Riz parfumé  
Emmental râpé  
Pêche locale 

JEUDI 19 SEPTEMBRE 2024

MENU

Salade verte  
Poisson meunière  
Blé  à la tomate  
et/ou Épinards  à la  
béchamel  
Cantal AOP    
Tarte flan

MENU VÉGÉ

Tomates    
et œuf dur   
Crispy de blé  
Epinards  à la  
béchamel  
Tomme Noire    
Eclair au chocolat

VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024

MENU

Macédoine de légumes à  
la mayonnaise  
\*Paleron de bœuf sauce  
forestière  
Pommes de terre  
quartier rôties  
et/ou Poêlée de légumes  
champignons  
Croc Lait  
Banane Bio  

MENU VÉGÉ

Salade de riz Bio ,  
maïs Bio , olives  
Galette de boulgour et  
lentilles corail  
Poêlée de légumes  
champignons  
Samos  
Melon Bio  

ORIGINES

\*Lardons : Viande de porc Union Européenne

\*Dés de jambon : Viande de porc Union Européenne

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

\*Paleron de bœuf : 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](http://www.udsis.fr)

Mise à jour : 29 août 2024

**LUNDI 23 SEPTEMBRE 2024**

**MARDI 24 SEPTEMBRE 2024**

**MENU**

**MENU VÉGÉ**

**MENU**

**MENU VÉGÉ**

Tarte au fromage  
\*Rôti de dinde  au jus  
Courgettes  à la  
provençale  
et/ou Riz  créole  
Banane 

Roulé au fromage  
Omelette nature   
Courgettes  à la  
provençale  
et/ou Riz  créole  
Raisins 

\*Galantine de volaille aux  
olives  
\*Merlu sauce crustacés  
Poêlée champignons  
Emmental    
Pomme 

Salade verte   
Couscous végétarien   
Semoule et pois chiches  
Edam    
Prunes

**JEUDI 26 SEPTEMBRE 2024**

**VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2024**

**MENU**


**MENU VÉGÉ**

**MENU**

**MENU VÉGÉ**

Pastèque    
et Dés de brebis  
\*Escalope de dinde  
  à l'estragon  
Lentilles aux légumes  
Rondelé nature  
Poire au sirop  
sauce chocolat

Concombres     
et Dés de brebis  
Bolognaise lentilles   
Pipe rigate + mozzarella  
Croc lait  
Ananas au sirop  
sauce caramel

Melon jaune  
Poisson pané et citron  
Gratin dauphinois  
maison  
Yaourt pêche 

Tomates    
et œuf dur   
Parmentier de légumes  
Yaourt fraise 

**ORIGINES**

- \*Rôti de dinde label Rouge : Union Européenne
- \*Galantine de volaille aux olives : Viande de dinde Union Européenne
- \*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
- \*Escalope de dinde Label Rouge : 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](http://www.udsis.fr)