




LUNDI 02 SEPTEMBRE 2024

Tomates HVE locales   et Dés de mozzarella
ou Melon type charentais
*Haut de cuisse de poulet
Riz Bio  paella
Yaourt fraise local 
ou Yaourt abricot local 

MARDI 03 SEPTEMBRE 2024

Taboulé Bio  et Dés de mimolette
ou Salade de pommes de terre, maïs Bio ,
olives et Dés d'emmental
*Boeuf Bio   maître d'hôtel
Petits pois carottes à l'échalote
Nectarine locale HVE  
ou Abricots locaux 

MERCREDI 04 SEPTEMBRE 2024

Pastèque Bio 
*Saucisse grillée  
Purée de pommes de terre
Samos
Mousse au chocolat

JEUDI 05 SEPTEMBRE 2024

Melon Bio  
ou Concombres Bio locaux   
Lasagnes aux légumes mozzarella
et basilic Bio 
Crème dessert chocolat Bio 
ou Crème dessert vanille Bio 




VENDREDI 06 SEPTEMBRE 2024

Pizza au fromage Bio 
ou Crêpe au fromage
Poisson pané et tranche de citron
Flan de duo de courgettes au pesto
Gouda Bio   ou Babybel Bio  
Banane RUP  ou Prunes

ORIGINES

*Haut de cuisse de poulet : Union Européenne
*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Saucisse : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

 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













Mise à jour du :
29 août 2024



LUNDI 09 SEPTEMBRE 2024

MARDI 10 SEPTEMBRE 2024





Salade de **coquillettes Bio**  au thon
ou Salade de pois chiches à l'orientale
*Vedell IGP   marenco
Gratin de chou-fleur
Croc Lait ou Mini cabrette
Abricots locaux  ou Pêche locale 


Melon type charentais Bio  
ou Concombres Bio locaux   
et olives noires
*Raviolis VBF 
Yaourt nature Bio  
ou Fromage blanc Bio  
Purée de pommes poires Bio 
ou Purée de pommes Bio 

MERCREDI 11 SEPTEMBRE 2024

JEUDI 12 SEPTEMBRE 2024




Salade de blé Bio , maïs Bio , olives
Poisson meunière
Poêlée de légumes verts
Vache qui rit
Pêche Bio locale  


Avocat et œuf dur Bio 
ou Salade verte et œuf dur Bio 
Dahl de lentilles Bio  et petits pois
Riz parfumé
Flan vanille nappé caramel Bio 
ou Yaourt vanille Bio 

VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024

ORIGINES



*Rosette locale   et cornichon
ou *Chorizo local   et cornichon
*Cabillaud sauce dugléré
Pommes de terre et ratatouille Bio 
Babybel Bio   ou Gouda Bio  
Raisins locaux 
ou Nectarine locale 

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Ravioli : Viande de bœuf française
*Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
*Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou 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

LUNDI 16 SEPTEMBRE 2024

Concombres Bio locaux  
et olives noires ou Radis et beurre
*Merlu sur lit de poireaux
Purée crécy
Fromage blanc aux fruits
ou Yaourt sucré











MARDI 17 SEPTEMBRE 2024

Salade d'haricots verts coupés et thon
ou Betteraves et miettes de surimi
Pennes Bio  *à la carbonara
(*Lardons et *Dés de jambon)
Emmental râpé
Prunes ou Pêche locale 

MERCREDI 18 SEPTEMBRE 2024

Coleslaw
*Escalope de poulet  sauce hollandaise
Gnocchi à la romaine
Kiri
Yaourt à la fraise Bio 

JEUDI 19 SEPTEMBRE 2024



Salade verte et **œuf dur Bio** 
ou Tomates HVE locales  
et **œuf dur Bio** 
Crispy de blé
Epinards Bio  à la béchamel
Cantal AOP  
ou Tomme Noire IGP  
Tarte aux pommes ou Eclair au chocolat

VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024

*Paleron de bœuf sauce forestière
Pommes de terre quartier rôties
Croc Lait ou Samos
Banane Bio   ou **Melon Bio**  

ORIGINES

*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
*Lardons : Viande de porc Union Européenne
*Dés de jambon : Viande de porc Union Européenne
*Escalope de poulet : France
*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




LUNDI 23 SEPTEMBRE 2024

Tarte au fromage

*Rôti de dinde Label Rouge  au jus

Courgettes Bio  à la provençale sur lit de riz Bio 

Banane RUP  ou Raisins locaux 

MARDI 24 SEPTEMBRE 2024

*Merlu sauce crustacés

Pommes de terre et champignons persillés

Emmental Bio  ou Edam Bio 

Pomme locale  ou Prunes

MERCREDI 25 SEPTEMBRE 2024

Salade de pommes de terre, maïs, olives
Poisson pané et tranche de citron

Carottes Bio  braisées

Yaourt vanille Bio 

Abricots locaux 

JEUDI 26 SEPTEMBRE 2024



Pastèque Bio 

ou Concombres Bio locaux 

Bolognaise de lentilles Bio 

Pipe rigate + Dés de mozzarella

Rondelé nature ou Croc Lait

Poire au sirop sauce chocolat

ou Ananas au sirop sauce caramel

VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2024

Tomates HVE locales  
ou Melon jaune

*Escalope viennoise

Gratin dauphinois maison

Yaourt pêche local 

ou Yaourt fraise local 

ORIGINES

*Rôti de dinde label Rouge : Union Européenne

*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)

*Escalope viennoise : Viande 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