






LUNDI 02 SEPTEMBRE 2024

Tomates HVE locales   et Dés de mozzarella
 *Haut de cuisse de poulet
 Riz Bio  paella
 Yaourt fraise local 

MARDI 03 SEPTEMBRE 2024





Taboulé Bio  et Dés de mimolette
 *Boeuf Bio   maître d'hôtel
 Petits pois carottes à l'échalote
 Nectarine HVE locale  

MERCREDI 04 SEPTEMBRE 2024

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

JEUDI 05 SEPTEMBRE 2024



Melon Bio  
 Lasagnes aux légumes mozzarella
 et basilic Bio 
 Crème dessert chocolat Bio 

VENDREDI 06 SEPTEMBRE 2024

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

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



LUNDI 09 SEPTEMBRE 2024

MARDI 10 SEPTEMBRE 2024





Salade de **coquillettes Bio**  au thon
 *Vedell IGP   marenco
 Gratin de chou-fleur
 Croc Lait
 Abricots locaux 


Melon type charentais Bio  
 *Raviolis VBF 
 Yaourt nature Bio  
 Purée de pommes poires 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** 
 Dahl de **lentilles Bio**  et petits pois
 Riz parfumé
 Flan vanille nappé caramel Bio 

VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024

ORIGINES

*Rosette locale   et cornichon
 *Cabillaud sauce dugléré
 Pommes de terre et **ratatouille Bio** 
 Babybel Bio  
 Raisins locaux 



*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
 *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
 *Merlu sur lit de poireaux
 Purée crécy
 Fromage blanc aux fruits

MARDI 17 SEPTEMBRE 2024

Salade d'haricots verts coupés et thon
Pennes Bio  *à la carbonara
 (*Lardons et *Dés de jambon)
 Emmental râpé
 Prunes

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 
 Crispy de blé
Epinards Bio  à la béchamel
 Cantal AOP  
 Tarte aux pommes

VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024

*Paleron de bœuf sauce forestière
 Pommes de terre quartier rôties
 Croc Lait
Banane 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



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles

LUNDI 23 SEPTEMBRE 2024

MARDI 24 SEPTEMBRE 2024

Tarte au fromage

*Rôti de dinde Label Rouge  au jus

Courgettes Bio  à la provençale sur lit de

riz Bio 

Banane RUP 

*Merlu sauce crustacés

Pommes de terre et champignons persillés

Emmental Bio  

Pomme locale 

MERCREDI 25 SEPTEMBRE 2024

JEUDI 26 SEPTEMBRE 2024




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

Carottes Bio  braisées

Yaourt vanille Bio 

Abricots locaux 

Pastèque Bio  

Bolognaise de lentilles Bio 
Pipe rigate + Dés de mozzarella

Rondelé nature

Poire au sirop sauce chocolat

VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2024

ORIGINES

Tomates HVE locales  

*Escalope viennoise

Gratin dauphinois maison

Yaourt pêche local 

*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