





Mise à jour du 29 nov. 2024

LUNDI 02 DÉCEMBRE 2024		MARDI 03 DÉCEMBRE 2024	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Salade de <b>coquillettes Bio</b>  , maïs, olives * <b>Boeuf Bio</b>  <b>cocotte</b> façon grand-mère <b>Semoule Bio</b>  Samos <b>Kiwi Bio local</b>  	Salade de pois chiches à l'orientale Omelette nature Bio  Gratin de brocoli Bio  Kiri Orange Bio  	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette *Lasagnes bolognaise Yaourt nature Bio   Purée de pommes Bio 	Endives et noix Bolognaise de lentilles Pennes Bio  et Dés de mozzarella Fromage blanc Bio   Purée de pommes poires Bio 
JEUDI 05 DÉCEMBRE 2024		VENDREDI 06 DÉCEMBRE 2024	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Avocat *Hoki madras Poêlée méridionale Yaourt à la fraise Bio 	Salade iceberg et œuf dur Bio  Blanquette haricots blancs et petits pois Bio  Riz Bio  créole Yaourt sucré Bio 	*Chorizo local  et cornichon *Cabillaud sauce hollandaise Pommes de terre cubes persillées Babybel Bio   Banane	Céleri rémoulade Pané fromager Ratatouille Bio  Gouda Bio   Kiwi Bio local  

## ORIGINES

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

\*Lasagne bolognaise : Viandes de poulet et de bœuf Union Européenne

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

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

Mise à jour du 29 nov. 2024

### LUNDI 09 DÉCEMBRE 2024

#### MENU

Coleslaw  
 \*Colin sauce bonne femme  
 Jeunes carottes persillées  
 Crème dessert chocolat  


#### MENU VÉGÉ

Salade verte locale   
 croûtons et dés  
 d'emmental  
 Curry de légumes  
 d'automne  
  
 (potiron Bio , lentilles, marrons)  
 Riz parfumé  
 Crème dessert vanille Bio  


### MARDI 10 DÉCEMBRE 2024

#### MENU


Betteraves lanières  
 et miettes de surimi  
 Gratin de  
 coquillettes Bio   
 et \*dés de volaille  
 Clémentine Bio locale  
  

#### MENU VÉGÉ

Maïs Bio  et olives  
 Omelette nature Bio   
 Poêlée rustique  
 Banane Bio  

### JEUDI 13 DÉCEMBRE 2024

#### MENU

Carottes bâtonnets et  
 sauce échalote ciboulette  
 Cubes de poisson enrobés  
 Purée de pommes de terre  
 Fromage blanc local 

#### MENU VÉGÉ

Avocat  
 et 1/2 œuf dur Bio   
 Galette de blé tomate  
 mozzarella  
 Gratin de chou-fleur  
 Yaourt vanille local 

### VENDREDI 14 DÉCEMBRE 2024

#### MENU

Macédoine de légumes  
 \*Rôti de veau sauce  
 moutarde et estragon  
 Lentilles au jus  
 Cantal AOP    
 Pomme Bio locale  
  

#### MENU VÉGÉ

Salade de riz Bio , maïs,  
 olives  
 Boulettes de lentilles  
 sarrasin et sauce bulgare  
 Poêlée de légumes verts  
 Tomme Noire IGP    
 Kiwi Bio local   

## ORIGINES

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

\*Dés de dinde : Union Européenne

\*Rôti de veau : 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 du 29 nov. 2024

**LUNDI 16 DÉCEMBRE 2024**


**MARDI 17 DÉCEMBRE 2024**

**MENU**

**MENU VÉGÉ**

**MENU**

**MENU VÉGÉ**

Tarte au fromage  
 \*Rôti de porc Label Rouge  
 au jus  
 Purée de  
 potiron Bio local   
 à l'huile de noisette  
 Banane RUP 

Roulé au fromage  
 Omelette nature Bio   
 et sauce portugaise  
 Blé Bio  doré  
 Pomme locale 

\*Jambon sec STG   
 et cornichon  
 \*Merlu sauce madère  
 Poêlée champignons, pommes  
 de terre et carottes  
 Emmental Bio   
 Kiwi Bio local   

Pamplemousse Bio   
 Couscous de légumes Bio   
 Semoule Bio   
 et pois chiches Bio   
 Edam Bio   
 Poire Bio locale   

**JEUDI 19 DÉCEMBRE 2024**


**VENDREDI 20 DÉCEMBRE 2024**

**MENU DE NOËL**

**MENU VÉGÉ DE NOËL**

**MENU**

**MENU VÉGÉ**

Médaillon de Saumon sauce  
 cocktail sur lit de salade verte  
 \*Fondant de poulet farci sauce  
 délice forestier  
 Poêlée ardéchoise et/ou  
 Pommes paillason  
 Babybel  
 Donuts au chocolat  
 Clémentine Bio   
 Père Noël en chocolat  
 Jus de pomme Pétilant

Tarte butternut et comté   
 sur lit de salade verte  
 Pois chiches Bio  et duo de  
 carottes sauce délice forestier  
 Riz Bio  créole  
 Cantal AOP   
 Moelleux ananas coco  
 Clémentine Bio   
 Père Noël en chocolat  
 Jus de pomme Pétilant

Salade iceberg  
 et dés de mozzarella  
 Poisson pané et citron  
 Poêlée rustique  
 Cocktail de fruits des îles

Endives , noix  
 et dés de mozzarella  
 Bolognaise de lentilles  
 Pipe rigate  
 Cocktail de fruits du verger

**ORIGINES**

\*Rôti de porc Label Rouge : Union Européenne

\*Jambon sec STG : Viande de porc Union Européenne

\*Merlu (portion adulte) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

\*Fondant de poulet farce crème et champignons : viandes de dinde et 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](http://www.udsis.fr)