


UDSIS
restauration
scolaire
 CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON
 MANGE QUOI
 CETTE SEMAINE?
crêches
 MENUS
 MOYENS • GRANDS

Mise à jour du 29 nov. 2024

	Lundi 02 décembre 2024	Mardi 03 décembre 2024	Mercredi 04 décembre 2024	Jeudi 05 décembre 2024	Vendredi 06 décembre 2024
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Betteraves Bio  et olives	Endives et pommes locales 	Soupe de légumes	Avocat et pamplemousse	Soupe de potiron
Plat protidique	*Boeuf Bio   cocotte façon grand-mère	*Hoki sur lit de poireaux	*Pilons de poulet	Omelette nature Bio 	*Cabillaud sauce hollandaise
Féculeux	Semoule Bio 	Pennes Bio 	Purée St Germain	Riz créole Bio 	Pommes de terre cubes persillées
Légumes	Gratin de Brocoli Bio 	Purée d'épinards	Poêlée campagnarde	Poêlée méridionale	Ratatouille Bio 
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Gouda Bio 	Samos	Cantal AOP 	Fromage blanc Bio 	Edam Bio 
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Orange Bio 	Purée de pomme Bio 	Poire locale 	Purée pomme abricot Bio 	Kiwi Bio local  

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

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

*Pilon de poulet : Union européenne

*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

Mise à jour du 29 nov. 2024

	Lundi 02 décembre 2024	Mardi 03 décembre 2024	Mercredi 04 décembre 2024	Jeudi 05 décembre 2024	Vendredi 06 décembre 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 	Mixé ou haché de *Veau Bio 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur
Légumes	Mixé de Céleri	Mixé d'Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Petits pois	Mixé de Potiron
Féculents	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

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

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)



UDSIS

restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES















ON MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS

crêches

MOYENS • GRANDS

Mise à jour du 29 nov. 2024

	Lundi 09 décembre 2024	Mardi 10 décembre 2024	Mercredi 11 décembre 2024	Jeudi 12 décembre 2024	Vendredi 13 décembre 2024
Entrée en option (soupe pour tous)	Radis	Mais Bio  et olives	Soupe de légumes	Carottes râpées	Soupe de potiron
Plat protidique	*Colin sauce bonne femme	*Sauté de poulet  au curry	*Escalope de dinde Label Rouge  à l'alsacienne	*Merlu sauce portugaise	*Rôti de veau sauce moutarde et estragon
Féculents	Riz parfumé	Coquillettes Bio 	Blé Bio  doré	Purée de pommes de terre	Lentilles au jus
Légumes	Purée crécy	Duo de courgettes persillées	Beignets de salsifis	Gratin de chou-fleur	Poêlée de légumes verts
Fromage ou laitage en option	Gouda Bio 	Cantal AOP 	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Kiri
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pomme poire Bio 	Clémentine Bio locale 	Kiwi Bio local 	Purée pomme abricot Bio 	Orange Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Sauté de poulet : France

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

*Rôti de veau : Union Européenne



UDSIS

restauration
scolaire









CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
crèches
BÉBÉS

Mise à jour du 29 nov. 2024

	Lundi 09 décembre 2024	Mardi 10 décembre 2024	Mercredi 11 décembre 2024	Jeudi 12 décembre 2024	Vendredi 13 décembre 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label rouge  	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Vedell IGP  
Légumes	Mixé de Carottes	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Brocoli	Mixé de Potiron	Mixé d'Haricots verts
Féculents	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de patates douces	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio 
Option	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Escalope de poulet : France

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



Mise à jour du 29 nov. 2024

	Lundi 16 décembre 2024	Mardi 17 décembre 2024	Mercredi 18 décembre 2024	Jeudi 19 décembre 2024	Vendredi 20 décembre 2024
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Chou blanc et pommes locales	Petits dés de légumes	Soupe de légumes	Soupe de potiron et marrons Bio de l'Ardèche	Pamplemousse et avocat
Plat protidique	*Agneau local en sauce	*Merlu sauce agrumes	Omelette nature Bio	*Escalope de dinde Label Rouge à la forestière	*Hoki sauce dugléré
Féculents	Blé Bio doré	Semoule Bio	Flageolets Bio au jus	Purée de pommes de terre	Pipe rigate
Légumes	Gratin de Brocoli Bio	Couscous de légumes Bio	Purée de potiron Bio crémée	Poêlée de légumes champignons	Poêlée rustique
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Gouda Bio	Samos	Tomme Noire IGP	Comté AOP	Fromage blanc Bio
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Banane RUP	Pomme locale	Poire Bio locale 	Père Noël au chocolat	Purée pomme abricot Bio

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines :

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

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

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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



Mise à jour du 29 nov. 2024

	Lundi 16 décembre 2024	Mardi 17 décembre 2024	Mercredi 18 décembre 2024	Jeudi 19 décembre 2024	Vendredi 20 décembre 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Agneau local	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Boeuf Bio	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label rouge	Mixé ou haché de *Hoki vapeur
Légumes	Mixé d'Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Céleri	Mixé de Potiron	Mixé de Petits pois
Féculents	Purée de pommes de terre fraîche Bio	Polenta	Patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio	Purée de pommes de terre fraîche Bio
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines :

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

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

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

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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