

































Mise à jour : 10 janv. 2025

LUNDI 6 JANVIER 2025		MARDI 07 JANVIER 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Coleslaw</p> <p>*Vedell Bio  </p> <p>marengo</p> <p>Chou-fleur persillés</p> <p>Yaourt nature Bio  </p> <p><u>Galette des rois</u> </p>	<p>Chou chinois et Chou rouge</p> <p>Cari de carottes aux deux lentilles</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage blanc Bio  </p> <p><u>Brioche des rois</u> </p>	<p>*Pâté en croûte de volaille et cornichon</p> <p>*Sauté de dinde Label Rouge   korma</p> <p>Jeunes carottes et pommes de terre persillées</p> <p>Edam Bio  </p> <p>Pomme Bio locale   </p>	<p>Oeuf dur Bio </p> <p>et mayonnaise</p> <p>Raviolis aux légumes Bio </p> <p>Emmental Bio  </p> <p>Orange Bio  </p>
JEUDI 09 JANVIER 2025		VENDREDI 10 JANVIER 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Taboulé Bio </p> <p>*Cordon bleu de volaille</p> <p>Blé Bio  à la tomate</p> <p>Tomme Noire IGP  </p> <p>Banane RUP </p>	<p>Salade d'haricots verts</p> <p>Omelette nature Bio </p> <p>Purée de potiron Bio </p> <p>crémée</p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Clémentine locale </p>	<p>Pamplemousse Bio </p> <p>*Colin à l'américaine</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Ou Pommes rissolées</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Crispy de blé et sauce bulgare</p> <p>Gnocchi crémeux épinards</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
ORIGINES			

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

*Pâté en croûte de volaille : Viandes de dinde, poulet et canard Union Européenne (avec gélatine de bœuf)

*Sauté de dinde Label Rouge : France

*Cordon bleu de volaille : Viande de dinde Union Européenne

*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

Mise à jour : 10 janv. 2025

LUNDI 13 JANVIER 2025

MENU

MENU VÉGÉ

Endives et noix
*Escalope de dinde 
au jus et champignons
Pennes Bio 
et Dés de mozzarella
Yaourt fruits rouges local 

Avocat
et 1/2 œuf dur Bio 
Pâtes HVE 
et emmental râpé
Poêlée de légumes verts
Yaourt pêche local 

MARDI 14 JANVIER 2025

MENU

MENU VÉGÉ

Salade sombrero
et Dés de mimolette
ou *Boeuf Bio 
aux oignons 
Petits pois carottes à l'échalote
Orange Bio 




Salade de pommes de terre
cubes, maïs Bio 
, olives
et Dés d'emmental 
Omelette nature Bio 
Riz safrané
Banane Bio 


JEUDI 16 JANVIER 2025

MENU

MENU VÉGÉ

Carottes râpées
*Merlu madras
Purée St Germain
Crème dessert chocolat
Bio 

Salade verte
Lasagnes aux légumes
cuisinés mozzarella basilic
Bio 
ou Lasagne aux légumes
Crème dessert vanille
Bio 

VENDREDI 17 JANVIER 2025

MENU

MENU VÉGÉ

Pizza au fromage Bio 
Poisson pané et citron
Brocolis Bio 
persillés 
Babybel Bio 
Poire 

Crêpe au fromage
Galette de seitan Bio 
Méli-mélo gourmand
Gouda Bio 
Pomme locale 


ORIGINES

*Escalope de dinde : France

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

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



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 : 10 janv. 2025

LUNDI 20 JANVIER 2025

MENU

Salade de **coquillettes Bio**



, maïs, olives

*Cabillaud sauce bretonne

Haricots verts Bio



persillés
Mini cabrette

Pomme HVE locale



MENU VÉGÉ

Salade de pois chiches à la catalane

Omelette nature Bio



Purée de patates douces
crémée
Kiri

Kiwi local

MARDI 21 JANVIER 2025

MENU

Coleslaw

*Viande bolognaise



Torsades Bio
et emmental râpé



Yaourt nature Bio



Purée de pommes

pêches Bio



Duo de chou

et **Oeuf dur Bio**



Mijoté de légumes aux pois
chiches
Boulgour

Fromage blanc Bio



Purée de pommes

abricots Bio



JEUDI 23 JANVIER 2025

MENU

Avocat

*Aiguillettes de poulet au jus

Flan de poireaux

Flan vanille nappé caramel

Bio



MENU VÉGÉ

Salade verte

et **œuf dur Bio**



Blanquette de haricots
blancs et **petits pois Bio**



Riz Bio créole



Yaourt sucré Bio



VENDREDI 24 JANVIER 2025

MENU

Tranche de surimi
et mayonnaise

*Paleron de bœuf au jus

Lentilles d'Occitanie
à l'orientale



Gouda Bio



Banane RUP



MENU VÉGÉ

Macédoine de légumes
mayonnaise
Pané fromager

Carottes Bio braisées



Babybel Bio



Clémentine Bio



ORIGINES

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

*Viande bolognaise : Viande de bœuf française

*Aiguillette de poulet : Union Européenne

*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

Mise à jour : 10 janv. 2025

LUNDI 27 JANVIER 2025

MENU

MENU VÉGÉ

Radis et beurre
*Hoki sauce dugléré
Mousseline de petits pois
Fromage blanc Bio

Salade verte, croûtons
et 1/2 œuf dur Bio
Curry de légumes
d'automne
(potiron Bio, lentilles, marrons)
Riz Bio créole
Yaourt nature Bio

MARDI 28 JANVIER 2025

MENU

MENU VÉGÉ

Sardine et citron
*Tartiflette de volaille
St Môret
Clémentine Bio

Céleri rémoulade
Omelette nature Bio
Poêlée de légumes grillés
au pesto
Cantafrçais
Pomme Bio locale

JEUDI 30 JANVIER 2025

MENU

MENU VÉGÉ

Nouvel an chinois
*Nem de poulet
et Samossa de légumes
*Colin sauce citron
Nouilles sautées
Tomme Noire IGP
Salade de fruits aux
saveurs asiatique

Salade verte
Galette de blé tomate
mozzarella
Poêlée asiatique
Cantal AOP
Tarte abricot

VENDREDI 31 JANVIER 2025

MENU

MENU VÉGÉ

Salade coeur de
palmier, maïs Bio, olives
*Veau Bio à la
Corse
Semoule Bio
Samos
Poire locale

Betteraves Bio
Galette de boulgour
et lentilles corail
Poêlée de légumes verts
Croc Lait
Orange Bio

ORIGINES

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

*Tartiflette de volaille : En attente FT

*Nem de poulet : En attente FT

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

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, 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