












































Mise à jour : 14 avr. 2025

LUNDI 5 MAI 2025		MARDI 6 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Roulé au fromage</p> <p>*Boeuf Bio  marenço</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Pomme HVE locale </p>	<p>Pizza au fromage Bio </p> <p>Omelette nature Bio </p> <p>Pennes Bio  et Emmental râpé</p> <p>St Nectaire AOP </p> <p>Orange Bio </p>	<p>Tomates locales </p> <p>*Colin sur julienne de légumes</p> <p>Brocolis Bio  persillés</p> <p>Fromage blanc Bio  et dose de sucre</p>	<p>Salade verte et 1/2 œuf dur </p> <p>Pois chiches Bio  et duo de carottes sauce forestière normande</p> <p>Riz Bio  créole</p> <p>Yaourt nature Bio  et dose de sucre</p>
JEUDI 08 MAI 2025		VENDREDI 09 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>Endives et noix</p> <p>*Cordon bleu de volaille</p> <p>Duo de carottes braisées</p> <p>Flan vanille nappé caramel </p>	<p>Avocat</p> <p>Pané de blé épinard emmental et sauce bulgare</p> <p>Purée de patates douces crémée</p> <p>Yaourt banane Bio </p>
ORIGINES			
<p>*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)            *Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)            *Cordon bleu de volaille : Viande de dinde Union Européenne</p>			








 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)

Actualització: 14 abril de 2025

DILLUNS 5 DE MAIG DEL 2025		DIMARTS 6 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Enrotllat de formatge</p> <p>*Bou biològic  marenço</p> <p>Pèsols amb suc</p> <p>Fourme d'Ambert DOP </p> <p>Poma d'alt valor </p> <p>mediambiental local </p>	<p>Pizza de formatge </p> <p>biològica </p> <p>Truita a la francesa </p> <p>biològica </p> <p>Macarrons biològics </p> <p>amb emmental ratllat </p> <p>Santnectari DOP </p> <p>Taronja biològica </p>	<p>Tomates locals </p> <p>*Peix carboner sobre juliana de verdures</p> <p>Bròquil biològic  amb all i julivert</p> <p>Formatge fresc biològic </p> <p> i dosi de sucre</p>	<p>Amanida verda i 1/2 ou dur </p> <p>biològic </p> <p>Cigrons biològics  i duo de carottes amb salsa forestal normanda </p> <p>Arròs crioll biològic </p> <p>logurt natural biològic </p> <p> i dosi de sucre</p>
DIJOURS 08 DE MAIG DEL 2025		DIVENDRES 09 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>FESTIU</p>	<p>FESTIU</p>	<p>Endives amb nous</p> <p>*Llibret d'aviram</p> <p>Duo de carottes estofades</p> <p>Flam de vainilla amb caramel biològic </p>	<p>Alvocat</p> <p>Blat, espinacs i emmental arrebossats amb salsa búlgara</p> <p>Puré de moniato amb crema de llet</p> <p>logurt de plàtan biològic </p>
ORIGEN			
<p>*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)            *Peix carboner: Pollachius virens, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO27)            *Llibret d'aviram: Carn d'indi de la Unió Europea</p>			

 Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.  
 Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)


Mise à jour : 14 avr. 2025

LUNDI 12 MAI 2025		MARDI 13 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Tomates locales </p> <p>*Boles de picolat (*Boulettes de boeuf)</p> <p>Macaronis Bio  et Emmental râpé</p> <p>Crème dessert vanille Bio </p>	<p>Pamplemousse et sucre</p> <p>Omelette nature Bio </p> <p>Courgettes Bio  à la provençale</p> <p>Crème dessert chocolat Bio </p>	<p>Sardine et citron</p> <p>*Pilons de poulet </p> <p>Tajine de légumes Bio </p> <p>Yaourt à la banane Bio </p> <p>Orange Bio </p>	<p>Maïs Bio </p> , olives et 1/2 <p>œuf dur Bio </p> <p>Cari de carottes aux deux lentilles</p> <p>Riz Bio  créole</p> <p>Yaourt à la fraise Bio </p> <p>Pomme Bio </p>
JEUDI 15 MAI 2025		VENDREDI 16 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Salade verte et 1/2 œuf dur</p> <p>Bio </p> <p>Poisson meunière Gnocchi à la romaine</p> <p>Emmental Bio </p> <p>Cocktail de fruits du verger</p>	<p>Avocat</p> <p>Galette de blé tomate mozzarella et sauce bulgare</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Edam Bio </p> <p>Cocktail de fruits des îles</p>	<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise</p> <p>*Hoki sauce madras Céréales gourmandes Bio </p> <p>Comté AOP </p> <p>Banane RUP </p>	<p>Betteraves</p> <p>Boulettes de lentilles sarrasin et ketchup</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Tomme Noire IGP </p> <p>Poire</p>
ORIGINES			

\*Boulettes de bœuf : Union Européenne






















\*Pilon de poulet : Union Européenne (France)

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

 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)


Actualització: 14 abril de 2025

DILLUNS 12 DE MAIG DEL 2025		DIMARTS 13 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Tomates locals </p> <p>*Boles de picolat (*mandonguilles de bou)</p> <p>Macarons biològics  i emmental ratllat</p> <p>Crema de vainilla biològica </p>	<p>Aranja i sucre</p> <p>Truita a la francesa biològica </p> <p>Carabassó biològic  a la provençal</p> <p>Crema de xocolata biològica </p>	<p>Sardina amb llimona</p> <p>*Cuixa de pollastre Taglín de verdures biològiques </p> <p>logurt de plàtan biològic </p> <p>Taronja biològica </p>	<p>Blat d'indi biològic </p> , olives i 1/2 ou dur biològic  <p>Curri de carotes amb dues varietats de lentilles</p> <p>Arròs crioll biològic </p> <p>logurt de maduixa biològic </p> <p>Poma biològica </p>
DIJOURS 15 DE MAIG DEL 2025		DIVENDRES 16 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Amanida verda i 1/2 ou dur</p> <p>biològic </p> <p>Peix a la meunière Nyoquis a la romana</p> <p>Emmental biològic </p> <p>Còctel de fruita del verger</p>	<p>Avocat</p> <p>Galette de blat, tomata, mozzarella i salsa búlgara</p> <p>Coliflor gratinada</p> <p>Edam biològic </p> <p>Còctel de fruita de les illes</p>	<p>Minestra de verdures amb maionesa</p> <p>*Hoki amb salsa de Madràs Cereals gormands biològics </p> <p>Comté DOP </p> <p>Plàtan de regió ultraperifèrica </p>	<p>Remolatxa</p> <p>Mandonguilles de lentilles i fajol amb quèbkup</p> <p>Puré de mongeta tendra</p> <p>Tomme Noire IGP </p> <p>Pera</p>
ORIGEN			

\*Mandonguilles de bou: Unió Europea

\*Cuixa de pollastre: Unió Europea (França)

\*Hoki MSC (pesca sostenible): *Macrurus novaezelandiae*, pescat amb teranyina, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81)


 Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.

Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)


Mise à jour : 14 avr. 2025

LUNDI 19 MAI 2025		MARDI 20 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Endives, noix et dés de mozzarella *Saucisse grillée locale et *merguez Epinards Bio à la béchamel Purée de pommes pêches</p>	<p>Salade verte et dés de mozzarella Bolognaise de lentilles Pipe rigate Purée de pommes poires</p>	<p>*Jambon sec STG et cornichons *Merlu à la portugaise Poêlée campagnarde Cantal AOP Banane RUP</p>	<p>Oeuf dur Bio et mayonnaise Mijoté de légumes et pois chiches Riz Bio créole Tomme Noire IGP Poire</p>
JEUDI 22 MAI 2025		VENDREDI 23 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Pizza au fromage *Rôti d'agneau aux petits oignons Patatas bravas et sauce cocktail épicée Cantafrais Pomme Bio</p>	<p>Tarte aux légumes Omelette nature Bio Poêlée de légumes verts St Môret Orange Bio</p>	<p>Melon *Poulet Label rouge aux amandes locales (recette libanaise) ou *Mar i Munt sauce picada aux amandes locales Semoule Bio Yaourt sucré local</p>	<p>Tomates locales Carré de seitan Bio et sauce échalote ciboulette Carottes Bio persillées Yaourt vanille local</p>
ORIGINES			

\*Saucisse : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie  
\*Merguez : Viande de bœuf Union Européenne  
\*Jambon sec STG : Viande de porc Union Européenne (Espagne)  
\*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)  
\*Rôti d'agneau : Union Européenne et Hors Union Européenne  
\*Poulet Label Rouge : France  
\*Aiguillette de 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)














Actualització: 14 abril de 2025

DILLUNS 19 DE MAIG DEL 2025		DIMARTS 20 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Endíives, nous i daus de mozzarella *Salsitxa a la brasa i *merguez Espinacs biològics amb beixamel Puré de poma i préssec biològic</p>	<p>Amanida verda amb daus de mozzarella Bolonyesa de llenties Galets Puré de poma i pera biològic</p>	<p>*Pernil serrà especialitat tradicional garantida i cogombret *Lluç a la portuguesa Paellada camperola Cantal DOP Plàtan de regió ultraperifèrica</p>	<p>Ou dur biològic amb maionesa Guisat de verdures i cigrons Arròs crioll biològic Tomme Noire IGP Pera</p>
DIJOUS 22 DE MAIG DEL 2025		DIVENDRES 23 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Pizza de formatge *Xai rostit amb cebetes Patates bravas amb salsa còctel especiada Cantafrais Poma biològica</p>	<p>Pastís de verdures Trita a la francesa biològica Verdures a la paella St Môret Taronja biològica</p>	<p> Meló *Pollastre Label Rouge amb ametlles locals (recepta libanesa) o *mar i munt amb picada d'ametlles locals Sèmola biològica Iogurt ensucrat local</p>	<p>Tomates locals Carré de seitan biològic amb salsa d'escalunya i cibulet Carottes biològiques amb all i julivert Iogurt de vainilla local</p>
ORIGEN			

\*Salsitxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània  
\*Merguez: Carn de bou de la Unió Europea  
\*Pernil serrà especialitat tradicional garantida: Carn de porc de la Unió Europea (Espanya)  
\*Lluç (porció adult, petit, mitjà, gran): *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)  
\*Xai rostit: Unió Europea i exterior a la Unió Europea  
\*Pollastre Label Rouge: França  
\*Filet de pollastre: Unió Europea

 Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.  
Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)

Mise à jour : 14 avr. 2025

LUNDI 26 MAI 2025		MARDI 27 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Taboulé Bio </p> <p>*Colin sauce crustacés</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Edam Bio </p> <p>Cerises locales </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette nature Bio  et sauce portugaise</p> <p>Pennes Bio </p> <p>Emmental Bio </p> <p>Abricots locaux </p>	<p>Salade verte</p> <p>*Boeuf Bio  maître d'hôtel</p> <p>Poêlée de légumes grillés au pesto</p> <p>Yaourt nature Bio  et dose de sucre</p>	<p>Concombres locaux </p> <p>et 1/2 œuf dur Bio </p> <p>Pois chiches Bio  tikka massala</p> <p>Boullgour</p> <p>Fromage blanc Bio  et dose de sucre</p>
JEUDI 29 MAI 2025		VENDREDI 30 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
FERIE	FERIE	PONT	PONT
ORIGINES			
















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

\*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron 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](http://www.udsis.fr)

Actualització: 14 abril de 2025

DILLUNS 26 DE MAIG DEL 2025		DIMARTS 27 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Tabulé biològic </p> <p>*Peix carboner amb salsa de crustacis</p> <p>Mongeta plana amb all i julivert</p> <p>Edam biològic </p> <p>Cireres locals </p>	<p>Api amb salsa rémoulade</p> <p>Truïta a la francesa</p> <p>biològica  amb salsa portuguesa</p> <p>Macarrons biològics </p> <p>Emmental biològic </p> <p>Albercocs locals </p>	<p>Amanida verda</p> <p>*Bou biològic  maître d'hôtel</p> <p>Verdures a la paella amb pesto</p> <p>logurt natural biològic </p> <p>i dosi de sucre </p>	<p>Cogombre local </p> <p>i 1/2 ou dur biològic </p> <p>Cigrons biològics  tikka massala</p> <p>Búrgul</p> <p>Formatge fresc biològic </p> <p>i dosi de sucre </p>
DIJOURS 29 DE MAIG DEL 2025		DIVENDRES 30 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
FESTIU	FESTIU	PONT	PONT
ORIGEN			

\*Peix carboner: *Pollachius virens*, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)

\*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)

 Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.

Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)