
















Mise à jour : 9 avr. 2025

	Lundi 31 mars 2025	Mardi 01 avril 2025	Mercredi 02 avril 2025	Jeudi 03 avril 2025	Vendredi 04 avril 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Radis	Betteraves	Pamplemousse	Petits dés de légumes
Plat protidique	Axoa de *Vedell Bio 	*Viande bolognaise (*Égrené de bœuf) 	*Colin au court-bouillon	*Cuisse de poulet grillée 	*Cabillaud sauce hollandaise
Féculents	Blé Bio  doré	Torsades Bio 	Riz parfumé	Semoule Bio 	Pommes de terre cubes persillées
Légumes	Chou-fleur persillé	Brocolis Bio  persillés	Purée de potiron Bio 	Duo de carottes au cumin	Ratatouille Bio 
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Emmental Bio 	Gouda Bio 	Cantal AOP 	Fromage blanc Bio 	Kiri
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Orange Bio 	Purée de pomme coing	Poire	Purée de pomme Bio 	Banane RUP 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Égrenée de bœuf : Viande de bœuf française

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

*Cuisse de poulet : France

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



UDSIS








restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



MENUS crèches BÉBÉS

Mise à jour : 9 avr. 2025

	Lundi 31 mars 2025	Mardi 01 avril 2025	Mercredi 02 avril 2025	Jeudi 03 avril 2025	Vendredi 04 avril 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Veau Bio 	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur
Légumes	Mixé de Haricots verts	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron	Mixé de Brocoli	Mixé de Courgettes Bio 
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 
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:

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

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie

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

*Escalope de poulet : France

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



UDSIS

restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE?

MENUS

crêches

MOYENS • GRANDS

Mise à jour : 9 avr. 2025

	Lundi 07 avril 2025	Mardi 08 avril 2025	Mercredi 09 avril 2025	Jeudi 10 avril 2025	Vendredi 11 avril 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Avocat	Maïs Bio et olives	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette	Salade de haricots verts coupés et thon	Chou blanc et pommes locales et Vinaigrette grenade locale
Plat protidique	*Merlu sauce échalote	*Jambon blanc	Omelette nature Bio	*Cabillaud sur julienne de légumes	*Rôti d'agneau au jus
Féculents	Polenta	Coquillettes Bio	Purée de pommes de terre	Blé Bio à la tomate	Méli-mélo gourmand
Légumes	Purée crécy	Epinards Bio à la béchamel	Haricots verts Bio persillés	Petits pois Bio échalote	Tajine de légumes Bio
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Mini cabrette	Edam Bio	Tomme Noire IGP	Yaourt nature Bio	Tomme Noire IGP ou Kiri
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Pomme HVE locale	Clémentine	Purée de pomme poire Bio	Orange	Purée pomme abricot Bio ou Purée pomme coing

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne

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

*Rôti d'agneau : Union Européenne et Hors Union Européenne



UDSIS

restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



MENUS crèches BÉBÉS

Mise à jour : 9 avr. 2025

	Lundi 07 avril 2025	Mardi 08 avril 2025	Mercredi 09 avril 2025	Jeudi 10 avril 2025	Vendredi 11 avril 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Agneau local	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de poulet
Légumes	Mixé de Céleri	Mixé d'Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Petits pois	Mixé de Potiron
Féculents	Purée de pommes de terre fraîche Bio	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio	Polenta	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:

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

*Agneau local : « Anyell de Pays » France Occitanie





















*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

*Escalope de poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France



Mise à jour : 9 avr. 2025










	Lundi 14 avril 2025	Mardi 15 avril 2025	Mercredi 16 avril 2025	Jeudi 17 avril 2025	Vendredi 18 avril 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Petits dés de légumes	Pamplemousse	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Endives et pommes locales  et sauce échalote ciboulette	Betteraves Bio  et olives
Plat protidique	*Merlu sauce duguéré	*Escalope de porc local   aux herbes	*Boeuf Bio   provençal	*Colin à la portugaise	*Cuisse de canette  miel olives
Féculents	Boulgour	Pipe rigate	Haricots blancs au jus	Riz Bio  créole	Purée de pommes de terre
Légumes	Cubes de panais et potiron Bio  persillés	Poêlée ratatouille	Duo de carottes persillées	Courgettes Bio  à la provençale	Flan de poireaux
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Emmental Bio 	Gouda Bio 	Tomme Noire IGP 	Fromage blanc Bio 	Vache qui rit
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Orange Bio 	Purée de pomme pêche Bio 	Banane RUP 	Purée de pomme Bio 	Pomme HVE locale  

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

- *Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
- *Escalope de porc local : Porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie
- *Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Cuisse de canette : France

Mise à jour : 9 avr. 2025

	Lundi 14 avril 2025	Mardi 15 avril 2025	Mercredi 16 avril 2025	Jeudi 17 avril 2025	Vendredi 18 avril 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Porc local  	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge  
Légumes	Mixé de Brocoli	Mixé de Potiron	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Haricots verts
Féculents	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de patates douces	Polenta
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:

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

*Porc local : Porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie

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

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

*Escalope de dinde Label Rouge : France



UDSIS


















restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
crèches
MOYENS • GRANDS

Mise à jour : 9 avr. 2025








	Lundi 21 avril 2025	Mardi 22 avril 2025	Mercredi 23 avril 2025	Jeudi 24 avril 2025	Vendredi 25 avril 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	FERIE	Avocat	Radis	Maïs Bio  et olives	Chou blanc et pommes locales  et sauce échalote ciboulette
Plat protidique		*Cuisse de poulet grillée 	Omelette nature Bio 	*Paleron de bœuf petits oignons	*Cubes de saumon à l'oseille
Féculents		Blé Bio  doré	Coquillettes Bio 	Semoule Bio 	Riz Bio  créole
Légumes		Petits pois Bio  au jus	Purée crécy	Duo de haricots persillés	Beignets de chou-fleur
Fromage ou laitage <i>en option</i>		Edam Bio 	Gouda Bio 	Yaourt nature Bio 	Cantal AOP 
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>		Orange Bio 	Purée de pomme poire Bio 	Banane RUP 	Purée de pomme abricot Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

- *Cuisse de poulet : France
- *Paleron de bœuf : Union Européenne
- *Cubes de saumon : Salmo salar

Mise à jour : 9 avr. 2025

	Lundi 21 avril 2025	Mardi 22 avril 2025	Mercredi 23 avril 2025	Jeudi 24 avril 2025	Vendredi 25 avril 2025
Plat protidique	FERIE	Mixé ou haché de *Veau Bio  	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	Mixé ou haché de *Saumon vapeur
Légumes		Mixé de Carottes	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Céleri	Mixé d'Épinards
Féculents		Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de patates douces	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>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:


















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

*Escalope de poulet : France

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

*Saumon ASC : Salmo salar

Mise à jour : 9 avr. 2025

	Lundi 28 avril 2025	Mardi 29 avril 2025	Mercredi 30 avril 2025	Jeudi 01 mai 2025	Vendredi 02 mai 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Petits dés de légumes	Avocat	Endives et pommes locales  et sauce échalote ciboulette	FERIE	Betteraves Bio  et olives
Plat protidique	*Escalope de dinde Label Rouge   sauce basquaise	*Agneau local   en sauce	*Hoki sauce bonne femme		*Cabillaud sur julienne de légumes
Féculeux	Farfalles Bio 	Riz Bio  safrané	Purée de patates douces		Gnocchi à la romaine
Légumes	Purée de brocolis	Haricots verts Bio  persillés	Courgettes Bio  persillées		Duo de carottes braisées
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Emmental Bio 	Gouda Bio 	Cantal AOP 		Kiri
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Orange Bio 	Pomme Bio 	Purée de pomme pêche Bio 		Fraises locales 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:






*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Agneau local : « Anyell de Pays » France Occitanie

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

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

Mise à jour : 9 avr. 2025

	Lundi 28 avril 2025	Mardi 29 avril 2025	Mercredi 30 avril 2025	Jeudi 01 mai 2025	Vendredi 02 mai 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 	Mixé ou haché de *Agneau local 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	FERIE	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur
Légumes	Mixé de Haricots verts	Mixé de Brocoli	Mixé de Potiron		Mixé de Courgettes Bio 
Féculents	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	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>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Agneau local : « Anyell de Pays » France Occitanie

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

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