



# UDSIS

restauration  
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



ON  
MANGE QUOI  
CETTE SEMAINE?

MENUS  
**crèches**  
MOYENS • GRANDS

Mise à jour : 14 avr. 2025

	Lundi 5 mai 2025	Mardi 6 mai 2025	Mercredi 7 mai 2025	Jeudi 8 mai 2025	Vendredi 9 mai 2025
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Pamplemousse	Salade de haricots verts coupés et thon	Tomates locales	FERIE	Radis
<b>Plat protidique</b>	*Boeuf Bio   marengo	*Colin sur julienne de légumes	*Escalope de dinde Label Rouge   au jus et champignons		*Merlu à l'indienne
<b>Féculeux</b>	Coquillettes Bio	Blé Bio  doré	Purée St Germain crémée		Riz Bio  créole
<b>Légumes</b>	Petits pois au jus	Epinards Bio  à la béchamel	Flan de petits légumes		Potiron Bio  coco curry
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Mini cabrette	Edam Bio	Gouda Bio		Tomme Noire IGP
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>	Purée de pomme poire Bio	Pomme HVE	Banane RUP		Purée de pomme Bio






(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines**

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

Mise à jour : 14 avr. 2025

	Lundi 5 mai 2025	Mardi 6 mai 2025	Mercredi 7 mai 2025	Jeudi 8 mai 2025	Vendredi 9 mai 2025
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 	FERIE	Mixé ou haché de *Merlu vapeur
<b>Légumes</b>	Mixé de Carottes	Mixé d'Épinards	Mixé de Céleri		Mixé de Potiron
<b>Féculents</b>	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîches Bio 		Purée de pommes de terre fraîches Bio 
<b>Option</b>	<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)

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

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

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



# UDSIS

restauration  
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON  
MANGE QUOI  
CETTE SEMAINE?

MENUS  
crêches

MOYENS • GRANDS

Mise à jour : 14 avr. 2025

	Lundi 12 mai 2025	Mardi 13 mai 2025	Mercredi 14 mai 2025	Jeudi 15 mai 2025	Vendredi 16 mai 2025
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Tomates locales	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette	Avocat	Petits dés de légumes
<b>Plat protidique</b>	*Cuisse de poulet grillée	Omelette nature Bio	Blanquette de *cabillaud printanière	*Jambon blanc	*Hoki sauce madras
<b>Féculents</b>	Macaronis Bio	Riz Bio  créole	Gnocchi à la romaine	Farfalles Bio	Méli-mélo gourmand
<b>Légumes</b>	Courgettes Bio  à la provençale	Duo de carottes glacées	Poêlée ratatouille	Gratin de chou-fleur	Purée de haricots verts
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Emmental Bio	Gouda Bio	Tomme Noire IGP	Fromage blanc Bio	Vache qui rit
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>	Purée de pomme banane	Orange Bio	Purée de pomme abricot Bio	Purée de pomme coing	Poire

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

\*Cuisse de poulet : France

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








\*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne

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



(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Mise à jour : 14 avr. 2025

	Lundi 12 mai 2025	Mardi 13 mai 2025	Mercredi 14 mai 2025	Jeudi 15 mai 2025	Vendredi 16 mai 2025
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de *Veau Bio 	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur
<b>Légumes</b>	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Potiron	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Haricots verts
<b>Féculents</b>	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
<b>Option</b>	<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>

**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)

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

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



# UDSIS

restauration  
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON  
MANGE QUOI  
CETTE SEMAINE?

MENUS  
**crèches**  
MOYENS • GRANDS

Mise à jour : 14 avr. 2025

	Lundi 19 mai 2025	Mardi 20 mai 2025	Mercredi 21 mai 2025	Jeudi 22 mai 2025	Vendredi 23 mai 2025
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Radis	Betteraves Bio	Concombres locaux	Maïs Bio  et olives	Melon jaune
<b>Plat protidique</b>	*Viande bolognaise	*Merlu à la portugaise	*Cubes de saumon au basilic	*Rôti d'agneau aux petits oignons	*Escalope de poulet  sauce hollandaise
<b>Féculeux</b>	Pipe rigate	Pommes de terre cubes persillés	Riz parfumé	Lentilles au jus	Semoule Bio
<b>Légumes</b>	Gratin de brocolis Bio	Petits pois à l'échalote	Beignets de salsifis	Haricots plats persillés	Tajine de légumes Bio
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Chavroux	Edam Bio	Gouda Bio	Yaourt nature Bio	Cantal AOP
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>	Pomme Bio	Banane RUP	Purée de pomme poire Bio	Fraises locales	Purée de pomme pêche Bio

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

\*Viande bolognaise : Égrenée de bœuf français

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







\*Cubes de saumon : Salmo salar

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

\*Escalope de poulet : France



Mise à jour : 14 avr. 2025

	Lundi 19 mai 2025	Mardi 20 mai 2025	Mercredi 21 mai 2025	Jeudi 22 mai 2025	Vendredi 23 mai 2025
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de *Agneau local 	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Saumon vapeur	Mixé ou haché de *Veau Bio 	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 
<b>Légumes</b>	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron	Mixé d'Épinards	Mixé de Céleri
<b>Féculents</b>	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de 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 local : « Anyell de Pays » France Occitanie

















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

\*Saumon ASC : Salmo salar

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

\*Escalope de poulet : France

Mise à jour : 14 avr. 2025

	Lundi 26 mai 2025	Mardi 27 mai 2025	Mercredi 28 mai 2025	Jeudi 29 mai 2025	Vendredi 30 mai 2025
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Concombres locaux 	Salade de haricots verts coupés	FERIE	Tomates locales 
<b>Plat protidique</b>	Omelette nature Bio 	*Boeuf Bio   maître d'hôtel	*Cabillaud sauce citron		*Aiguillettes de poulet au jus
<b>Féculents</b>	Purée de patates douces crémée	Farfalles Bio 	Méli-mélo gourmand		Riz Bio  créole
<b>Légumes</b>	Epinards Bio  à la béchamel	Flan de chou-fleur	Carottes Bio  persillées		Poêlée ratatouille
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Cantal AOP 		Kiri
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>	Pomme locale 	Confiture de cerise locale 	Banane RUP 		Purée de pomme abricot Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

\*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron 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)

\*Aiguillette de poulet : Union Européenne

Mise à jour : 14 avr. 2025

	Lundi 26 mai 2025	Mardi 27 mai 2025	Mercredi 28 mai 2025	Jeudi 29 mai 2025	Vendredi 30 mai 2025
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de *Porc local  	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	FERIE	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge  
<b>Légumes</b>	Mixé de Haricots verts	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron		Mixé de Courgettes Bio 
<b>Féculents</b>	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>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

\*Porc local : Porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie

\*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron 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)

\*Escalope de dinde Label Rouge : France