

14 avr. 2025 Mise à jour :

LUNDI 05 MAI 2025

Roulé au fromage
 *Boeuf Bio marenco
 Petits pois au jus
 Fourme d'Ambert AOP
 Pomme HVE

MARDI 06 MAI 2025

Salade verte
 *Colin sur julienne de légumes
 Blé Bio doré
 Fromage blanc Bio et dose de sucre
 Purée de pommes Bio

MERCREDI 07 MAI 2025

Salade sombrero
 *Escalope de dinde Label Rouge au jus et champignons
 Beignets de courgettes
 Fromage blanc aux fruits
 Banane RUP

JEUDI 08 MAI 2025

FERIE

VENDREDI 09 MAI 2025

1/4 avocat et Oeuf dur Bio
 Pois chiches Bio et duo de carottes sauce forestière normande
 Riz Bio créole
 Flan vanille nappé caramel Bio

*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

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

Actualització: 14 abril de 2025

DILLUNS 05 DE MAIG DEL 2025

Enrotllat de formatge
 *Bou biològic marenco
 Pèsols amb suc
 Fourme d'Ambert DOP
 Poma d'alt valor mediambiental

DIMARTS 06 DE MAIG DEL 2025

Amanida verda
 *Peix carboner sobre juliana de verdures
 Blat daurat biològic
 Formatge fresc biològic i dosi de sucre
 Puré de poma biològic

DIMECRES 07 DE MAIG DEL 2025

Amanida de pasta Sombrero
 *Escalopa d'indiot Label Rouge amb suc i bolets
 Bunyols de carabassó
 Formatge fresc de fruita
 Plàtan de regió ultraperifèrica

DIJOUS 08 DE MAIG DEL 2025

FESTIU

DIVENDRES 09 DE MAIG DEL 2025

1/4 d'alvocat i ou dur biològic
 Cigrons biològics i duo de carottes amb salsa forestal normanda
 Arròs crioll biològic
 Flan de vainilla cobert amb caramel biològic

*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)
 *Peix carboner MSC (pesca sostenible): *Pollachius virens*, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)
 *Escalopa d'indiot Label Rouge: França

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

14 avr. 2025 Mise à jour :

LUNDI 12 MAI 2025

Tomates locales 
*Boles de picolat (*Boulettes de boeuf)
Macaronis Bio  et Emmental râpé
Crème dessert vanille Bio 



MARDI 13 MAI 2025


*Chorizo et cornichons
*Haut de cuisse de poulet 
Riz Bio  paella
Yaourt à la banane Bio 
Orange Bio 

MERCREDI 14 MAI 2025

Carottes râpées
Poisson meunière
Gnocchi à la romaine
Samos
Mousse au chocolat

JEUDI 15 MAI 2025

Salade verte et 1/2 œuf dur Bio 
Galette de blé tomate mozzarella
Gratin de chou-fleur
Emmental Bio 
Cocktail de fruits du verger




VENDREDI 16 MAI 2025

*Hoki sauce madras
Purée d'haricots verts
Comté AOP 
Banane RUP 

ORIGINES

*Boulettes de bœuf : Union Européenne
*Chorizo : Viande de porc Union Européenne (France)
*Haut de cuisse 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

Actualització: 14 abril de 2025

DILLUNS 12 DE MAIG DEL 2025

Tomates locals 
*Boles de picolat (*mandonguilles de bou)
Macarrons biològics  i emmental ratllat
Crema de vainilla biològica 



DIMARTS 13 DE MAIG DEL 2025


*Xoriço i cogombrets
*Contraçuixa de pollastre 
Paella d' aròs biològic 
Iogurt de plàtan biològic 
Taronja biològica 

DIMECRES 14 DE MAIG DEL 2025



Carota ratllada
Peix a la meunière
Nycoquis a la romana
Samos
Mousse de xocolata

DIJOURS 15 DE MAIG DEL 2025

Amanida verda i 1/2 ou dur biològic 
Galette de blat amb tomata i mozzarella
Coliflor gratinada
Emmental biològic 
Còctel de fruita del verger




DIVENDRES 16 DE MAIG DEL 2025

*Hoki amb salsa de Madràs
Puré de mongeta tendra
Comté DOP 
Plàtan de regió ultraperifèrica 

ORIGEN

*Mandonguilles de bou: Unió Europea
*Xoriço: Carn de porc de la Unió Europea (França)
*Contraçuixa de pollastre: Unió Europea (França)
*Hoki MSC (pesca sostenible): *Macrurus novaezelandiae*, pescat amb teranyina, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81)

 Fruits, 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

14 avr. 2025 Mise à jour :

LUNDI 19 MAI 2025

Salade verte, noix et dés de mozzarella
Bolognaise de lentilles
Pipe rigate
Poire au sirop sauce chocolat



MARDI 20 MAI 2025

*Merlu à la portugaise
Pommes de terre cubes et ratatouille Bio
Cantal AOP
Banane RUP

MERCREDI 21 MAI 2025

Salade de coquillettes Bio au thon
Fricassé de *Veau Bio printanier
Beignets de salsifis
Bonbel
Fraises locales et Banane RUP

JEUDI 22 MAI 2025


Pizza au fromage
*Rôti d'agneau aux petits oignons
Poêlée de légumes verts
Camembert
Pomme Bio

VENDREDI 23 MAI 2025

Graines de Chefs
Tomates locales
*Poulet Label rouge aux amandes locales (recette libanaise)
ou *Mar i Munt sauce picada aux amandes locales
Semoule Bio
Yaourt sucré local

ORIGINES

*Merlu MSC (portion enfant) : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Rôti d'agneau : Union Européenne et Hors Union Européenne
*Poulet Label Rouge : France
*Mar i Munt : 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

Actualització: 14 abril de 2025

DILLUNS 19 DE MAIG DEL 2025

Amanida verda amb nous i daus de mozzarella
Bolonysa de llentilles
Galets
Pera en almívar amb salsa de xocolata



DIMARTS 20 DE MAIG DEL 2025

*Lluç a la portuguesa
Cubs de patata i samfaina biològica
Cantal DOP
Plàtan de regió ultraperifèrica

DIMECRES 21 DE MAIG DEL 2025

Amanida de pistons biològics amb tonyina
Fricassé de *vedella biològica amb verdures de primavera
Bunyols de salsif
Bonbel
Maduixes locals i plàtan de regió ultraperifèrica

DIJOUS 22 DE MAIG DEL 2025


Pizza de formatge
*Xai rostit amb cèbetes
Verdures a la paella
Camembert
Poma biològica

DIVENDRES 23 DE MAIG DEL 2025

Graines de Chefs
Tomates locales
*Pollastre Label Rouge amb ametlles locals (recepta libanesa)
o *mar i munt amb picada d'ametlles locals
Sèmola biològica
logurt ensucrat local











ORIGEN


*Lluç MSC (porcí infantil, pesca sostenible): *Merluccius capensis* i *Merluccius paradoxus*, pescats amb teranyina, Atlàntic sud-est (FAO 47)
*Lluç (porcí adult, petit, mitjà, gran): *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)
*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)
*Xai rostit: Unió Europea i exterior a la Unió Europea
*Pollastre Label Rouge: França
*Mar i munt: Filet de pollastre de la 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

14 avr. 2025 Mise à jour :

LUNDI 26 MAI 2025	MARDI 27 MAI 2025
<p>Omelette nature Bio  Purée de patates douces crémée  Edam Bio  Cerises locales </p>	<p>Concombres locaux  *Boeuf Bio  maître d'hôtel Poêlée de légumes grillés au pesto Yaourt nature Bio  et dose sucre</p>
MERCREDI 28 MAI 2025	JEUDI 29 MAI 2025
<p>Taboulé Bio  Poisson pané et citron Carottes Bio  persillées Vache qui rit Banane RUP </p>	<p>FERIE</p>
VENDREDI 30 MAI 2025	ORIGINES
<p>PONT</p>	<p>*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</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

Actualització: 14 abril de 2025

DILLUNS 26 DE MAIG DEL 2025	DIMARTS 27 DE MAIG DEL 2025
<p>Truita a la francesa biològica  Puré de moniato amb crema de llet  Edam biològic  Cireres locals </p>	<p>Cogombre local  *Bou biològic  maître d'hôtel Verdures a la paella amb pesto logurt natural biològic  i dosi sucre</p>
DIMECRES 28 DE MAIG DEL 2025	DIJOURS 29 DE MAIG DEL 2025
<p>Tabule biològic  Peix arrebossat i llimona Carottes biològiques  amb all i julivert Vache Qui Rit Plàtan de regió ultraperifèrica </p>	<p>FESTIU</p>
DIVENDRES 30 DE MAIG DEL 2025	ORIGEN
<p>PONT</p>	<p>*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p>

 Fruits, 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