

LUNDI 30 JANVIER 2023

Taboulé Bio 

*Sauté de dinde Label Rouge   à la normande

Petits pois Bio  aux échalotes

Edam Bio  

Kiwi Bio local   

MARDI 31 JANVIER 2023

Endives, noix et pommes Bio 

*Cabillaud sur julienne de légumes

Céréales gourmandes Bio 

Yaourt aromatisé fruits rouges local 

MERCREDI 01 FÉVRIER 2023

Carottes râpées Bio 

Saucisse grillée

Purée de pommes de terre

Carré frais Bio  

Crème dessert vanille Bio 

JEUDI 02 FÉVRIER 2023

CHANDELEUR

Salade verte locale 

Nuggets végétal

Riz Bio  à la tomate

St Nectaire AOP  

Crêpe au chocolat



VENDREDI 03 FÉVRIER 2023

Pâté en croûte de volaille

*Vedell IGP marengo  

Beignets de courgettes

Six de Savoie

Orange Bio  

ORIGINES

*Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France

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

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, 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

LUNDI 06 FÉVRIER 2023

Tarte aux légumes
Rôti de veau Label Rouge  au curry
Poêlée légumes champignons
St Nectaire AOP  
Banane RUP 

MARDI 07 FÉVRIER 2023

Betteraves et miettes de thon
Ravioli VBF 
Croc Lait
Clémentine Bio  

MERCREDI 08 FÉVRIER 2023

Salade sombrero
Rôti de dinde au jus
Flan de courgettes Bio  au pesto
Bonbel
Petit suisse sucré
Plumeti vanille

JEUDI 09 FÉVRIER 2023



Salade verte locale 
Chili sin carne
Riz parfumé
Tartare ail et fines herbes
Yaourt sucré Bio 

VENDREDI 10 FÉVRIER 2023

Coleslaw
Filet de poisson meunière
Poêlée campagnarde
Crème dessert chocolat Bio 

ORIGINES



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

LUNDI 13 FÉVRIER 2023

Radis et beurre

*Merlu Madras

Riz Bio créole 

Yaourt aromatisé vanille Bio 

MARDI 14 FÉVRIER 2023

Salade de pois chiches Bio  à l'orientale

*Escalope de poulet  sauce hollandaise

Haricots verts Bio persillés 

St Paulin

Clémentine Bio  

MERCREDI 15 FÉVRIER 2023

Salade coleslaw

Rôti d'agneau sauce forestière

Semoule Bio 

Société crème

Cocktail de fruits



Œuf dur Bio   et salade verte locale 

Bolognaise de lentilles Bio 

Pipe rigate

Yaourt brassé fraise Bio 

VENDREDI 17 FÉVRIER 2023

Menu à thème: céleri local 

Tarte au fromage

Pot au feu: Paleron de bœuf au jus

Carottes, navets, pommes de terre

et Céleri local 

Gouda Bio  

Pomme Bio locale   

ORIGINES

*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, 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