

LUNDI 02 JANVIER 2023

ALSH

Salade sombrero
 Cuisse de poulet grillée
 Flan de chou-fleur
 Babybel
 Kiwi local

MARDI 03 JANVIER 2023

Pamplousse Bio  
 *Vedell IGP   à la Corse
 ou *Vedell IGP   Marengo
 Pommes de terre persillées
 Tome Noire IGP  
 Galette des rois

MERCREDI 04 JANVIER 2023

Chou blanc, chou rouge
 et pommes Bio  
 Boles de picolat
 Pennes Bio 
 Samos
 Fromage blanc aux fruits

JEUDI 05 JANVIER 2023

Endives et dés de poire
 Omelette nature Bio  
 Polenta de potiron Bio 
 Yaourt aromatisé fruits rouges local 
 Rousquilles 

VENDREDI 06 JANVIER 2023

Tarte au fromage
 Poisson pané et tranche de citron
 Epinards Bio  à la béchamel
 Emmental Bio  
 Pomme Bio locale   

ORIGINES

***Veau Bio** : Veau Bio Primeur 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

LUNDI 09 JANVIER 2023

Rosette locale  et cornichon
 *Colin sauce dugléré
 Purée crécy

Edam Bio  

Kiwi Bio local   

MARDI 10 JANVIER 2023

Chou blanc, chou rouge et pommes Bio



Paleron de bœuf sauce moutarde et cornichon

Blé Bio doré 

Crème dessert vanille Bio 

MERCREDI 11 JANVIER 2023

Céleri rémoulade
 Aiguillettes de poulet au jus
 Poêlée campagnarde
 Chavroux

Purée de pommes pêches Bio 

JEUDI 12 JANVIER 2023

Salade verte locale  et dés de mimolette

Semoule Bio  et pois chiches Bio 

Tajine de légumes Bio 

Yaourt à la banane Bio 

VENDREDI 13 JANVIER 2023

Salade de riz Bio  au thon
 Cordon bleu de volaille

Petits pois Bio au jus 
 Cantafrais

Orange Bio  

ORIGINES

*Colin : Pollachius virens, pêché 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 16 JANVIER 2023

Salade de pommes de terre, maïs, olives
 Rôti d'agneau sauce brune
 Gratin de brocoli Bio 
 St Môret
 Banane RUP 

MARDI 17 JANVIER 2023

Oeuf dur Bio   et salade verte locale

 Blanquette végétarienne de haricots
 blancs et petits pois Bio 
 Riz Bio créole 
 Flan vanille nappé caramel Bio  

MERCREDI 18 JANVIER 2023

Taboulé Bio 
 *Cuisse de poulet grillée 
 Beignets de salsifis
 Rondelé aux noix de Dordogne
 Orange Bio  

JEUDI 19 JANVIER 2023

Tarte au fromage Bio 
 *Hoki sauce basquaise
 Haricots verts Bio persillés 
 Tome Noire IGP  
 Clémentine Bio  

VENDREDI 20 JANVIER 2023

Avocat et miettes de surimi
 *Sauté de canard  sauce aux pommes
 et coing Bio locales  
 Céréales gourmandes Bio 
 Yaourt sucré Bio 

ORIGINES

*Canard : Né, élevé, abattu et transformé en France
 *Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France
 *Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par
 chaluts, 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

LUNDI 23 JANVIER 2023

Carottes râpées Bio  , chou rouge
 et vinaigrette asiatique
 *Merlu sauce citron
 Nouilles à l'asiatique
 Salade de fruits aux saveurs asiatique

MARDI 24 JANVIER 2023

Sardine à l'huile et tranche de citron
Tartiflette de volaille au reblochon AOP

 Brie
Kiwi Bio local   

MERCREDI 25 JANVIER 2023

Betteraves Bio 
 *Hoki à l'américaine
 Mousseline de petits pois
 Kiri
 Mousse au chocolat

JEUDI 26 JANVIER 2023

Salade verte locale , dés d'emmental
 et croûtons
Pané fromager 
Courgettes Bio  à la provençale 
 de **riz Bio** 
Yaourt aromatisé fruits rouges local 

VENDREDI 27 JANVIER 2023

Salade sombrero
Gardiane de *Bœuf Bio 
Carottes persillées
Cantal AOP  
Pomme Bio locale   

ORIGINES

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

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

***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