

LUNDI 08 MAI 2023

FERIE

MARDI 09 MAI 2023

Tomates  vinaigrette

Veau BIO   marengo

Coquillettes Bio 

Yaourt aromatisé local  aux fruits rouges

MERCREDI 10 MAI 2023

Pizza au fromage (fraiche)

Cuisse de poulet grillée 

Petits pois au jus

Croc Lait

Banane RUP

JEUDI 11 MAI 2023

Omelette nature 

Purée de patates douces crémée

Emmental BIO  

Kiwi Local 

VENDREDI 12 MAI 2023

Taboulé Bio  et dés d'emmental

Poisson pané et citron

Épinards Bio  à la béchamel

Fraises locales  + Bananes RUP 



ORIGINES

Origines:

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

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



UDSIS
*restauration
scolaire*
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



LUNDI 15 MAI 2023

Salade verte
Cubes de *saumon au basilic
Pommes de terre et haricots verts persillés
Crème dessert Bio  chocolat

MARDI 16 MAI 2023

Tomates locales , croûtons et dés de mozzarella
Chili sin carne
Riz parfumé
Yaourt aromatisé vanille Bio 

MERCREDI 17 MAI 2023

Salade de blé maïs et olive
Aiguillettes de poulet  à la normande
Beignets de salsifis (J+3)
Société crème
Melon

JEUDI 18 MAI 2023

FERIE

VENDREDI 19 MAI 2023

PONT

ORIGINES

Origines:

*Saumon : Salmo salar

*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en 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

LUNDI 22 MAI 2023

Melon d'Espagne

*Boeuf bio   à la tomate

Semoule Bio  doré

Fromage blanc  + dose de sucre

MARDI 23 MAI 2023

Salade de coquillettes Bio  à la catalane
 Escalope *dinde Label Rouge   au jus et
 champignons

Poêlée de légumes verts

Comté AOP  

Pomme locale 

MERCREDI 24 MAI 2023

Coleslaw

Fricadelle

Purée de pommes de terre

Rondelé nature

Mousse au chocolat

JEUDI 25 MAI 2023

Œuf dur  et salade verte locale 

Céréales gourmandes Bio 

Tajine de légumes Bio  + Pois chiches bio 

Yaourt vanille BIO 



VENDREDI 26 MAI 2023

Tomate+dès Mozza (20g)

*Merlu sauce crustacés

Frites

Eclair au chocolat

ORIGINES

Origines:

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

*Dinde : 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)

LUNDI 29 MAI 2023

MARDI 30 MAI 2023

FERIE

Tarte aux 3 fromages

*Boeuf bio   bourguignon
Penne Bio 
Kiwi Bio  

MERCREDI 31 MAI 2023

JEUDI 01 JUIN 2023

Tomate locale 
Boles picolat
Purée crécy
Kiri
Purée de pomme nature

Crispy végétal

Poêlée ratatouille et pommes de terre cubes

Emmental Bio  
Banane



VENDREDI 02 JUIN 2023

ORIGINES

Concombre
Bouillabaisse de *colin
Riz Bio  créole
Yaourt local  fruit rouge

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

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