

LUNDI 05 JUIN 2023

Sauté de \*Dinde Label Rouge   aux olives  
 Courgettes Bio  et pommes de terre à la provençale

Gouda Bio  

Abricots Bio locaux   

MARDI 06 JUIN 2023

Tomates farcies au taboulé Bio   
 Brandade de \*poisson (\*Cubes de colin)

Flan Vanille Bio 

MERCREDI 07 JUIN 2023

Radis et beurre

Paupiette de veau au jus

Petits pois Bio au jus 

Pêche Bio locale   

JEUDI 08 JUIN 2023

Salade verte locale  et Oeuf dur Bio 

Dahl de lentilles Bio  et petits pois   
 Riz parfumé

Yaourt nature Bio  

VENDREDI 09 JUIN 2023

Crêpe au fromage  
 \*Hoki à la basquaise

Haricots verts Bio persillés 

Six de Savoie

Cerises locales 

ORIGINES

Origines:

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

\*Cube filet de Colin : Theragra chalcogramma, pêché par chalut, Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67)

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



LUNDI 12 JUIN 2023

\*Agneau   à l'ail  
Carottes et flageolets au jus  
Vache qui rit  
Melon d'Espagne






MARDI 13 JUIN 2023

Salade d'haricots verts et thon  
Raviolis VBF   
Emmental Bio    
Abricots locaux 




MERCREDI 14 JUIN 2023

Coleslaw et miette de surimi  
Paleron de bœuf au jus sauce moutarde  
cornichon  
Céréales gourmandes Bio   
Croc Lait  
Crème dessert au chocolat Bio 

JEUDI 15 JUIN 2023

Tomates locales    
Boulettes sarrasin-lentilles  
Purée de patates douces crémees  
Fourme d'Ambert AOP    
Tarte au chocolat 

VENDREDI 16 JUIN 2023

Poisson pané et tranche citron  
Pomme de terre primeur locales   
au thym et l'huile d'olive  
Yaourt fruits rouges local   
Nectarine locale 

ORIGINES

Origines:  
\*Agneau : "Anyell de Pays" France Occitanie

LUNDI 19 JUIN 2023

Tarte aux 3 fromages

\*Vedell IGP   aux olives et citron

Petits pois et pomme de terre

Pomme

MARDI 20 JUIN 2023

\*Merlu Madras

Purée de pomme de terre

Tomme noire IGP  

Banane

MERCREDI 21 JUIN 2023

Salade de lentille à l'échalote

Escalope de \*porc   à la méditerranéenne

Beignets de courgettes

Bonbel

Pêche Bio locale   

JEUDI 22 JUIN 2023

Salade verte Bio , noix et dés de mimolette

Lasagnes aux légumes cuisinés, mozzarella et

basilic Bio 

Mousse au chocolat



VENDREDI 23 JUIN 2023

Bâtonnets de crudités et sauce bulgare

Rôti de dinde

Salade de blé bio 

Yaourt à boire

ORIGINES

Origines:

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

\*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

\*Porc : "Pyrénéus Excellence" France Occitanie



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](http://www.udsis.fr)

LUNDI 26 JUN 2023

Concombre Bio  , Maïs Bio  et Thon

\*Boeuf Bio   maître d'hôtel

Coquillettes Bio 

Crème dessert chocolat Bio 

MARDI 27 JUN 2023

Melon d'Espagne ou Pastèque

Rôti de Veau Label Rouge   
sauce moutarde et estragon

Haricots plats et pommes de terre persillés

Tome Noire IGP  

MERCREDI 28 JUN 2023

Chorizo local  et cornichon  
Fricadelle de boeuf et ketchup  
Frites  
Société Crème

Abricots Bio locaux   

JEUDI 29 JUN 2023

Omelette nature Bio  

Blé bio  à la crème et champignons

Chavroux

Pêche Bio locale   

VENDREDI 30 JUN 2023


Tomates cerise et salade verte  
Cubes de poisson Meunière

Courgette bio  à la provençale sur lit de riz Bio

Yaourt nature Bio   

ORIGINES

\*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron 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](http://www.udsis.fr)





**LUNDI 03 JUILLET 2023**

**\*Hoki sauce crustacés**  
Purée crécy  
Fromage blanc aux fruits  
Melon jaune

**MARDI 04 JUILLET 2023**

**Aiguillettes de poulet et ketchup**  
**Salade de Farfalles Bio**  **et tomates**  
cerises locales   
Comté AOP    
Purée de pommes Bio 

**MERCREDI 05 JUILLET 2023**

Pastèque  
**\*Cabillaud aux légumes**  
Riz bio créole   
Emmental Bio    
Flan vanille nappé caramel Bio 

**JEUDI 06 JUILLET 2023**

Salade de pommes de terre, olives,  maïs  
Pané fromager  
Yaourt fraise bio   
Abricots locaux 

**VENDREDI 07 JUILLET 2023**

Salade verte  
Wings de poulet  
Potatoes  
St Nectaire AOP    
Mister Freeze

**ORIGINES**

\* Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chaluts, Pacifique Sud Ouest (FAO 81)  
\*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO27)




**UDSIS**  
restauration  
scolaire  
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



MENUS  
**écoles**



 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](http://www.udsis.fr)