



UDSIS

restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



LUNDI 04 DÉCEMBRE 2023

MARDI 05 DÉCEMBRE 2023

Rôti d'agneau Label Rouge au jus
Petits pois et pommes de terre
Kiri
Kiwi HVE local

Coleslaw
Pennes Bio à la carbonara
Gouda Bio
Pêches au sirop

MERCREDI 06 DÉCEMBRE 2023

JEUDI 07 DÉCEMBRE 2023

Taboulé Bio
*Sauté de dinde Label Rouge au curry
Beignets de salsifis
Emmental Bio
Banane RUP

Salade verte locale et œuf dur Bio
Boulettes lentilles sarrasins
et Sauce bulgare froide
Poêlée de légumes verts
Yaourt abricot local

VENDREDI 08 DÉCEMBRE 2023

ORIGINES



MENU À THÈME : Potiron Bio local

Pâté croûte de volaille et cornichon

*Cabillaud au velouté de Potiron Bio local
Purée de pommes de terre
Crème dessert chocolat

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

*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 11 DÉCEMBRE 2023

*Boeuf Bio   printanier
 Flageolets et carottes aux échalotes
 Six de Savoie
 Banane RUP 




MARDI 12 DÉCEMBRE 2023

Macédoine de légumes
 Brandade de poisson (*Cubes de colin)
 Fromage blanc sucré
 Pomme Bio locale   


MERCREDI 13 DÉCEMBRE 2023

Salade de riz Bio  au thon
 Rôti de dinde Label Rouge  à la normande
 Courgettes Bio persillées 
 St Morêt
 Kiwi HVE local  

JEUDI 14 DÉCEMBRE 2023


 Endives, noix, dés de roquefort AOP 
 Mijoté de légumes aux pois chiches
 Céréales gourmandes Bio 
 Eclair au chocolat

VENDREDI 15 DÉCEMBRE 2023

*Merlu sauce moules et crevettes
 Blé Bio doré 
 Yaourt aux fruits
 Clémentine

ORIGINES

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

*Cubes de filet de Colin : Theraga chalcogramma, pêché par chaluts, Océan Pacifique Nord (FAO 61- FAO 67)

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



UDSIS

restauration
scolaire


CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



LUNDI 18 DÉCEMBRE 2023




MARDI 19 DÉCEMBRE 2023






Tarte au fromage Bio 
Rôti de veau moutarde et estragon
Gratin de brocolis et pommes de terre
Kiwi Bio local   

*Hoki sauce à la bretonne
Semoule Bio 
Babybel
Banane RUP 

MERCREDI 20 DÉCEMBRE 2023


JEUDI 21 DÉCEMBRE 2023

Chou rouge, chou blanc et pomme locale 
Cordon bleu de volaille
Petits pois et carottes Bio échalotes 
Mimolette
Purée de pommes Bio 

MENU DE NOËL
Mousse de canard
sur lit de salade verte locale 
*Dos de colin aux crevettes sauce Homardine
Pommes paillasson
Emmental Bio  
Moelleux neige et Clémentine Bio  
Père Noël en chocolat / Champomy

VENDREDI 22 DÉCEMBRE 2023

ORIGINES

Crispy de blé
Poêlée ratatouille et
Coquillettes Bio 
Croc Lait
Mousse au chocolat

CERDAGNE
Velouté de potiron
Crispy de blé
Poêlée ratatouille et
Coquillettes Bio 
Croc Lait
Poire locale 

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

*Hoki : Macruronus 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