



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles

LUNDI 03 JUIN 2024

Concombres Bio   et dés de brebis
Cassolette de la mer (*Cubes de colin)
Purée crécy
Yaourt cerise local 

MARDI 04 JUIN 2024

Tomates HVE locales   et miettes de
surimi

*Saucisse grillée 
Haricots blancs au jus
Yaourt aux fruits

Pomme Bio locale   

MERCREDI 05 JUIN 2024

Macédoine de légumes
*Boles de picolat

Blé Bio doré 

Leerdammer ou Emmentaler Bio 

Banane RUP 

JEUDI 06 JUIN 2024



Salade verte
Pané fromager

Courgettes Bio  à la provençale sur lit de

riz Bio 
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI 07 JUIN 2024

ORIGINES

Menu à thème:

Pommes de terre primeurs locales 

Blanquette de *Veau Bio   et Pommes de
terre primeurs locales  au beurre persillé

Comté AOP  
Melon type charentais

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

*Saucisse grillée : Occitanie, France

*Boles de picolat : boulettes au bœuf Union Européenne

*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





ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles

LUNDI 10 JUIN 2024

Tarte au fromage Bio 
 *Rôti de porc Label Rouge  sauce
 charcutière
 Haricots verts Bio persillés 
 Pêche locale 

MARDI 11 JUIN 2024

Bouillabaisse de *colin
 Riz Bio créole 
 Tartare ail et fines herbes
 Banane RUP 

MERCREDI 12 JUIN 2024



Concombres et olives noires
 *Sauté de poulet  à la forestière
 Poêlée rustique
 Samos
 Mousse au chocolat

JEUDI 13 JUIN 2024





Tomates HVE locales   et dés de
 mozzarella
 Tajine de légumes Bio  et pois chiches
 Semoule Bio 
 Poire au sirop sauce chocolat

VENDREDI 14 JUIN 2024

Melon type charentais Bio  
 *Cordon bleu de volaille
 Purée de pommes de terre
 Crème dessert vanille

ORIGINES

*Rôti de porc Label Rouge : Union Européenne
 *Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique
 Nord-Est (FAO 27)
 *Sauté de poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France
 *Cordon bleu de volaille : Union Européenne

  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



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles

SEMAINE DU PRINTEMPS BIO

LUNDI 17 JUIN 2024

Melon jaune Bio  

Gardiane de *Boeuf Bio  

Flageolets Bio  et jeunes carottes

Fromage blanc local 

MARDI 18 JUIN 2024

Pastèque Bio  

*Cabillaud sur julienne de légumes Bio 

Céréales gourmandes Bio 

Yaourt fraise local 

MERCREDI 19 JUIN 2024

Salade verte

*Rôti d'agneau Label Rouge  sauce
moutarde

Gnocchi à la romaine

Vache qui rit

Cerises locales 

JEUDI 20 JUIN 2024

Omelette nature Bio 

Gratin de brocoli Bio  et pommes de terre

Bio 

Edam Bio  

Nectarine Bio locale   



VENDREDI 21 JUIN 2024

ORIGINES

Salade d'haricots verts Bio  et thon
Pennes Bio  à la carbonara (*lardons et
*dés de jambon)
Emmental râpé

Abricots Bio locaux   



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

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Rôti d'agneau Label Rouge : Union Européenne

*Lardons : viande de porc Union Européenne

*Dés de jambon : viande de porc Union Européenne




  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 24 JUIN 2024

Salade verte
 *Rôti de veau Label Rouge  sauce brune
 Coquillettes Bio 
 Yaourt vanille local 

MARDI 25 JUIN 2024

Taboulé Bio  et dés de mimolette
 *Merlu sur lit de poireaux
 Poêlée champignons, pommes de terre et haricots verts
 Pêche Bio locale   

MERCREDI 26 JUIN 2024

*Pâté en croûte de volaille
 *Boules de bœuf à la canadienne
 Beignets de salsifis
 Kiri
 Nectarine locale 

JEUDI 27 JUIN 2024




Melon type charentais
 Crispy de blé
 Purée d'épinards
 Rondelé nature
 Tarte aux pommes

VENDREDI 28 JUIN 2024

Déjeuner sur l'herbe
 Concombre Bio  , Tomates cerises Bio
 locales    et Sauce tzatziki
 *Aiguillettes de poulet rôti
 Salade de riz Bio  au thon
 Yaourt à boire
 Banane RUP 

ORIGINES

*Rôti de veau Label Rouge : Union Européenne
 *Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
 *Pâté en croûte de volaille : Union Européenne
 *Boules de bœuf : Union Européenne
 *Aiguillette de poulet : Union Européenne

 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



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles

LUNDI 01 JUILLET 2024

Tarte au fromage

Carbonnade flamande de *Boeuf Bio 



Gratin de courgettes et pommes de terre
lamelles persillées

Abricots Bio locaux   

MARDI 02 JUILLET 2024

Melon jaune Bio  

*Raviolis 

Emmental Bio  

Mister freeze

Purée de pommes Bio 

MERCREDI 03 JUILLET 2024

Concombres Bio locaux  

*Hoki sauce dugléré

Pommes noisettes

Samos

Mousse au chocolat

JEUDI 04 JUILLET 2024



1/2 Oeuf dur Bio  et salade verte
Croc fromage

Haricots verts Bio persillés 

Yaourt fraise local 

VENDREDI 05 JUILLET 2024

Betteraves Bio 
Poisson pané et tranche de citron

Riz Bio  à la tomate
Kiri

Pastèque Bio  

ORIGINES

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

*Raviolis : Viande de boeuf française

*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