



LUNDI 30 SEPTEMBRE 2024

MARDI 01 OCTOBRE 2024

Menu à thème: Miel local Salade verte et croûtons *Rôti de veau sauce brune



Macaronis Bio et dés de mozzarella

Fromage blanc Bio A **

Miel local

*Sauté de dinde Label Rouge 🛸 🥯 aux petits oignons Poêlée printanière

Edam Bio AB

Poire locale



MERCREDI 02 OCTOBRE 20243

Melon jaune *Merlu madras Méli-mélo gourmand Chavroux

Yaourt à la banane Bio

JEUDI 03 OCTOBRE 2024





Pomme Bio locale



VENDREDI 04 OCTOBRE 2024

ORIGINES

Carottes bâtonnets Bio

Sauce échalote ciboulette *Colin sauce crustacés

> Riz Bio Créole Liégeois chocolat

*Rôti de veau : Union Européenne *Sauté de dinde Label Rouge : France

*Merlu: Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) / Merluccius hubbsi,

pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Colin MSC: Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique

Nord-Est (FAO 27)

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à

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 07 OCTOBRE 2024

MARDI 08 OCTOBRE 2024

*Escalope de dinde Label Rouge 🕸 🤒 sauce basquaise Coquillettes Bio et dés mozzarella

Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio , olives et dés d'emmental *Vedell IGP 🕮 💿 à la Corse Haricots verts Bio persillés Pomme Bio locale

MERCREDI 09 OCTOBRE 2024

Yaourt abricot local

JEUDI 10 OCTOBRE 202

Concombres locaux [™] et olives Pané fromager

Crème dessert vanille Bio

Purée de patates douces crémée

Carottes râpées Bio

*Boles de picolat Haricots blancs au jus Rondelé nature

Flan vanille nappé caramel Bio

VENDREDI 11 OCTOBRE 2024

ORIGINES

Crêpe au fromage Cubes de poisson aux céréales

Carottes Bio persillées

Babybel Bio A 🔅

Raisins locaux

*Escalope de dinde Label Rouge: France

*Vedell IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France

Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Boles de picolat : Boule au bœuf Union Européenne

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à





SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 14 OCTOBRE 2024

MARDI 15 OCTOBRE 2024



Menu à thème: Thym local

Pizza au fromage

*Rôti de porc au thym local

Courgettes Bio i à la provençale

sur lit de riz Bio St Môret Banane RUP

*Merlu sur julienne de légumes Pommes de terre lamelles persillées



Pomme locale

MERCREDI 16 OCTOBRE 2024

JEUDI 17 OCTOBRE 202

Salade de riz Bio au thon *Fricassé de veau Bio moutarde et estragon Purée de brocoli

> Yaourt à la fraise Bio Orange

Salade verte locale F et mozzarella Yassa végétarien (courgettes, carottes, pois chiches, poivrons)



Jus de pomme Bio local Rousquilles

VENDREDI 18 OCTOBRE 2024

Melon jaune *Wings de poulet barbecue

Polenta au butternut local

Yaourt fraise local

ORIGINES

*Rôti de porc : Union Européenne

*Merlu: Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) / Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

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

*Wings de poulet barbecue : Union Européenne

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à

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