





























Mise à jour : 28 févr. 2025


Actualització 28/02/2025

LUNDI 03 MARS 2025	MARDI 04 MARS 2025
<p>Salade verte et croûtons *Cubes de saumon au basilic Purée de navet céleri Yaourt nature Bio </p>	 <p>Maïs Bio  olives et miettes de surimi Pennes Bio  à la carbonara (* Lardons et* Dés de jambon) et emmental râpé Yaourt fraise Bio  Kiwi local </p>
MERCREDI 05 MARS 2025	JEUDI 06 MARS 2025
<p>Radis et beurre Cubes de poisson aux céréales Riz Bio  à la tomate Babybel Yaourt fraise Bio  ou yaourt nature Bio  ou Flan vanille nappé caramel Bio </p>	<p>Endives, noix et 1/2 œuf dur Bio  Carré de seitan Bio  Poêlée rustique Cantal AOP  Tarte aux pommes normande</p>
VENDREDI 07 MARS 2025	ORIGINES
<p>*Rôti d'agneau au curry Potatoes Samos ou Kiri Orange Bio </p>	<p>*Cubes de saumon : Salmo salar *Lardons : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Dés de jambon : Viande de porc Union Européenne *Rôti d'agneau : Union Européenne et Hors Union Européenne</p>

DILLUNS 03 DE MARÇ DEL 2025	DIMARTS 04 DE MARÇ DEL 2025
<p>Amanida verda amb crostonets *Cubs de salmó amb alfàbrega Puré de nap i api logurt natural biològic  o logurt de maduixa biològic  o Flam de Vainilla amb Caramel Biològic</p>	 <p>Blat d'indi biològic , olives i engrunes de surimi Macarrons biològics  a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil) amb emmental ratllat logurt de maduixa biològic  Kiwi local </p>
DIMECRES 05 DE MARÇ DEL 2025	DIJOURS 06 DE MARÇ DEL 2025
<p>Raves amb mantega Cubs de peix amb cereals Arròs biològic  amb tomata Chavroux logurt de maduixa biològic </p>	<p>Endívies, nous i 1/2 ou dur biològic  Carré de seitan biològic  Paellada rústica Cantal DOP  Pastís normand de poma</p>
DIVENDRES 07 DE MARÇ DEL 2025	ORIGEN
<p>*Xai rostit amb curri Patates fregides extragrans Samos o Kiri Taronja biològica </p>	<p>*Cubs de salmó: <i>Salmo salar</i> *Cansalada: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Daus de pernil: Carn de porc de la Unió Europea *Xai rostit: Unió Europea</p>

 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

 Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.


Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

Mise à jour : 28 févr. 2025


Actualització 28/02/2025

LUNDI 10 MARS 2025	MARDI 11 MARS 2025
<p>Pizza au fromage *Aiguillettes de poulet sauce hollandaise</p> <p>Petits pois Bio  échalotes St Môret</p> <p>Pomme Bio locale </p>	<p>*Merlu sauce crustacés</p> <p>Ratatouille Bio  et pommes de terre cubes</p> <p>Emmental Bio  </p> <p>Banane RUP </p>
MERCREDI 12 MARS 2025	JEUDI 13 MARS 2025
<p>Salade de blé Bio , maïs Bio , olives</p> <p>*Boeuf Bio  provençal</p> <p>Brocolis Bio  persillés Camembert</p> <p>Clémentine Bio </p>	<p></p> <p>Salade verte et dés de mozzarella Bolognaise de lentilles Pipe rigate</p> <p>-</p> <p>Ananas au sirop sauce caramel</p>
VENDREDI 14 MARS 2025	ORIGINES
<p>Carottes râpées *Nuggets de poulet et Ketchup Purée de pommes de terre Yaourt sucré local </p>	<p>*Aiguillette de poulet : Union Européenne *Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) *Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Nuggets de poulet : Union Européenne</p>

DILLUNS 10 DE MARÇ DEL 2025	DIMARTS 11 DE MARÇ DEL 2025
<p>Pizza de formatge *Filets de pollastre amb salsa holandesa</p> <p>Pèsols biològics  amb escalunya St Môret</p> <p>Poma biològica local </p>	<p>*Lluç amb salsa de crustacis</p> <p>Samfaina biològica  amb cubs de patata</p> <p>Emmental biològic  </p> <p>Plàtan de regió ultraperifèrica </p>
DIMECRES 12 DE MARÇ DEL 2025	DIJOURS 13 DE MARÇ DEL 2025
<p>Amanida de blat biològic , blat d'indi biològic  i olives </p> <p>*Bou biològic  provençal</p> <p>Bròquil biològic  amb all i julivert Camembert</p> <p>Clementina biològica </p>	<p></p> <p>Amanida verda amb daus de mozzarella Bolonysa de lleties Galets</p> <p>-</p> <p>Pinya en almívar amb salsa de caramel</p>
DIVENDRES 14 DE MARÇ DEL 2025	ORIGEN
<p>Carrota ratllada *Delícies de pollastre amb quètxup Puré de patata Iogurt ensucrat local </p>	<p>*Filet de pollastre: Unió Europea *Lluç (porció adult, petit, mitjà, gran): <i>Merluccius hubbsi</i>, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41) *Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Delícies de pollastre: Unió Europea</p>

 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



















 Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.

Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr





Mise à jour : 28 févr. 2025

Actualització 28/02/2025

LUNDI 17 MARS 2025	MARDI 18 MARS 2025
 <p>Chou blanc et Chou rouge Blanquette de *cabillaud au Fenouil local 🇫🇷 Riz Bio  créole Liégeois chocolat</p>	<p>*Sauté de dinde Label Rouge   aux olives Poêlée printanière Edam Bio   Poire</p>
MERCREDI 19 MARS 2025	JEUDI 20 MARS 2025
<p>Avocat *Fricadelle de bœuf Polenta au potiron Bio  Port Salut Purée de pommes Bio </p>	<p>Omelette nature Bio   Purée de brocoli  Cantal AOP   Orange Bio  </p> 
VENDREDI 21 MARS 2025	ORIGINES
<p>Pampleousse *Paleron de bœuf sauce brune Coquillettes Bio  et Dés de mozzarella Fromage blanc Bio </p>	<p>*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27) *Sauté de dinde Label Rouge : France *Fricadelle de bœuf : Union Européenne et Hors Union Européenne *Paleron de bœuf : Union Européenne</p>

DILLUNS 17 DE MARÇ DEL 2025	DIMARTS 18 DE MARÇ DEL 2025
 <p>Col blanca i col llombarda Blanqueta de *bacallà amb fonoll local 🇫🇷 Arròs crioll biològic  Liégeois de xocolata</p>	<p>*Saltat d'indiot Label Rouge   amb olives Paellada de primavera Edam biològic  Pera</p>
DIMECRES 19 DE MARÇ DEL 2025	DIJOURS 20 DE MARÇ DEL 2025
<p>Alvocat *Frikandel de bou Polenta amb carabassa biològica  Port-salut Puré de poma biològic </p>	<p>Truita a la francesa biològica  Puré de bròquil Cantal DOP   Taronja biològica  </p> 
DIVENDRES 21 DE MARÇ DEL 2025	ORIGEN
<p>Aranja *Espatlla de bou amb salsa bruna Pistons biològics  amb daus de mozzarella Formatge fresc biològic </p>	<p>*Bacallà MSC (pesca sostenible): <i>Gadus morhua</i>, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Saltat d'indiot Label Rouge: França *Frikandel de bou: Unió Europea i exterior a la Unió Europea *Espatlla de bou: Unió Europea</p>

  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

  Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.
 Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr



Mise à jour : 28 févr. 2025

Actualització 28/02/2025

LUNDI 24 MARS 2025	MARDI 25 MARS 2025
<p>Endives et noix *Cuisse de canette miel olives Farfalles Bio et Dés de mozzarella Yaourt pêche local </p>	<p>Salade de lentilles Bio et Dés de mimolette *Veau Bio à la catalane Haricots verts Bio persillés Banane RUP </p>
MERCREDI 26 MARS 2025	JEUDI 27 MARS 2025
<p>Radis et beurre *Hoki sauce bonne femme Pommes de terre lamelles et champignons persillés Cantafrais Eclair au chocolat</p>	<p>Salade verte Pané fromager Purée St Germain Crème dessert vanille Bio </p>
VENDREDI 28 MARS 2025	ORIGINES
<p>Roulé au fromage Poisson meunière Duo de carottes persillées Gouda Bio Pomme Bio locale </p>	<p>*Cuisse de canette : France *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)</p>

DILLUNS 24 DE MARÇ DEL 2025	DIMARTS 25 DE MARÇ DEL 2025
<p>Endivies amb nous *Cuixa d'ànec amb mel i olives Llaços biològics amb daus de mozzarella logurt de préssec local </p>	<p>Amanida de lleties biològiques amb daus de mimolette *Vedella biològica a la catalana Mongeta tendra biològica amb all i julivert Plàtan de regió ultraperifèrica </p>
DIMECRES 26 DE MARÇ DEL 2025	DIJOURS 27 DE MARÇ DEL 2025
<p>Raves amb mantega *Hoki amb salsa Bonne Femme Patata tallada a rodanxes amb bolets i all i julivert Cantafrais Éclair de xocolata</p>	<p>Amanida verda Formatge arrebossat Puré de pèsols Saint Germain Crema de vainilla biològica </p>
DIVENDRES 28 DE MARÇ DEL 2025	ORIGEN
<p>Enrotllat de formatge Peix a la meunière Duo de carottes amb all i julivert Gouda biològic Poma biològica local </p>	<p>*Cuixa d'ànec: França *Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Hoki MSC (pesca sostenible): <i>Macruronus novaezelandiae</i>, pescat amb teranyina, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81)</p>

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

Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.

Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr