



Mise à jour : 19 septembre 2025

SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 13 OCTOBRE 2025	MARDI 14 OCTOBRE 2025
-----------------------	-----------------------

Salade de coquillettes Bio , maïs, olives Axoia de *Vveau Bio local   Poêlée de légumes verts St Môret Pomme Bio locale  	Salade verte et 1/2 Oeuf dur Bio  Curry de légumes d'automne (Butternut local  lentilles marrons) Riz parfumé Yaourt pêche local 
--	---

MERCREDI 15 OCTOBRE 2025	JEUDI 16 OCTOBRE 2025
--------------------------	-----------------------

Macédoine de légumes mayonnaise *Escalope de porc local   aux herbes Courgettes Bio   à la provençale sur lit de riz Bio   Kiri Poire locale 	*Chorizo local  et cornichon *Cabillaud sauce citron Purée d'haricots verts Yaourt nature Bio   Dose de sucre Prunes locales 
---	---

VENREDI 17 OCTOBRE 2025	ORIGINES
-------------------------	----------

Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette *Aiguillettes de poulet à la forestière Pommes de terre locales de Matemale  Gouda Bio   Tarte aux pommes	*Vveau Bio : Vveau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitane (Roussillon et Cantons limitrophes) *Escalope de porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitane *Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitane *Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27) *Aiguillette de poulet : Union Européenne (France)
---	--

 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



Actualització: divendres, 19 setembre de 2025

SETMANA DEL GUST

DILLUNS 13 D'OCTUBRE DEL 2025	DIMARTS 14 D'OCTUBRE DEL 2025
-------------------------------	-------------------------------

Amanida de pistons biològics , blat d'indi i olives Axoia de *Vedella biològica local   Verdures a la paella St Môret Poma biològica local  	Amanida verda i 1/2 ou dur biològic  Curri de verdures de tardor (carabassa local , llenties, castanyes) Aròs aromatitzat logurt de préssec local 
---	--

DIMECRES 15 D'OCTUBRE DEL 2025	DIJOUS 16 D'OCTUBRE DEL 2025
--------------------------------	------------------------------

Minestra de verdures amb maionesa *Escalopa de porc local   amb herbes Carabassó biològic   a la provençal sobre llit d' aròs biològic  Kiri Pera local 	*Xoriso local  i cogombret *Bacallà amb salsa de llimona Purè de mongeta tendra logurt natural biològic   Dosi de sucre Prunes locals 
---	--

DIVENDRES 17 D'OCTUBRE DEL 2025	ORIGEN
---------------------------------	--------

Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet *Fliets de pollastre estil forestal Patates locals de Matamala  Gouda biològic   Pastís de poma	*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitats) *Escalopa de porc: Porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Xoriso artesà: Cam de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Fliet de pollastre: Unió Europea (França)
--	--

 Fruïtes, 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