



MENUS TRADITIONNELS MENUS TRADITIONALS

Du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026
Del dilluns 2 de febrer al divendres 6 de febrer del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

ORIGINES	
*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)	
*Canard : France	
*Rôti de veau : Union Européenne	

ORIGEN	
*Lluç: Merluccius hubbsi, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-oest (FAO 41)	
*Ânec: França	
*Vedella rostida: Unió Europea	

Lundi 2 Févr.		Mardi 3 Févr.		Jeudi 5 Févr.		Vendredi 6 Févr.	
 DINAR	Enciam batàvia Crostonets *Lluç sobre juliana de verdures amb salsa de llimona Puré d'espínacs Formatge fresc natural biològic Dosi de sucre	Remolatxa Engrunes de surimi *Ânec saltat estil de la Turena Mongeta tendra tallada i làmines de patata amb all i julivert Cantafrais Platan biològic	*Vedella rostida amb suc i bolets Daus de patata enrossits St Môret Pera biològica	Alvocat Mig ou dur biològic Carré de seitan biològic Coliflor biològica i bròquil biològic gratinats Edam biològic Crepes de xocolata	 AVOCAT DEMI OEUVE DUR BIO CARRÉ DE SEITAN BIO GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO EDAM BIO CREPES AU CHOCOLAT		 Vendredi 6 Févr.
	SALADE BATAVIA (échantillon) CROUTONS *MERLU SUR JULIENNE DE LÉGUMES SAUCE CITRON PURÉE D'EPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO DOSE DE SUCRE		BETTERAVES MIETTES DE SURIMI SAUTE DE CANARD A LA TOURANGELLE HARICOTS VERTS COUPES ET POMMES DE TERRE LAM ELLES PERSILLES CANTAFAIS BANANE BIO		*ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES ST MORET POIRE BIO		
DÉJEUNER							



UDsis
restauration
scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

Del dilluns 9 de febrer al divendres 13 de febrer del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

ORIGINES		ORIGEN	
*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)		*Lluç: Merluccius hubbsi, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-oest (FAO 41)	
*Cordon bleu de volaille : Viande de dinde Union Européenne (France)		*Libret d'aviram: carn d'indiot, Unió Europea (França)	
*Rôti de porc : Union Européenne (France)		*Porc rostít: Unió Europea (França)	

Lundi 9 Févr.		Mardi 10 Févr.		Jeudi 12 Févr.		Vendredi 13 Févr.	
RADI BEURRE INDIVIDUEL CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES RIZ BIO CREOLE LIEGEOIS CHOCOLAT		*MERLU SAUCE BOURRIDE SETOISE MACARONIS BIO COMTE AOP POMME BIO LOCALE		SALADE BATAVIA (échantillon) CORDON BLEU DE VOLAILLE PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT FRAISE LOCAL		TARTE AUX FROMAGES ROTI DE PORC A LA MEDITERRANEENNE POEELE MERIDIONALE CLEMENTINE BIO	

Dilluns 9		Dimarts 10		Dijous 12		Divendres 13	
Raves Mantega individual Curri de carottes amb dues varietats de lenties Arròs crioll biològic Liégeois de xocolata		*Lluç amb salsa berrida de Seta Macarrons biològics Comté DOP Poma biològica local		Enciam batàvia *Libret d'aviram Purè de patata Iogurt de maduixa local		Pastís de formatges *Porc rostít a la mediterrània Paellada meridional Clementina biològica	



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, LE | ACTUALITZACIÓ :

Du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026

Del dilluns 16 de febrer al divendres 20 de febrer del 2026

ORIGINES				
*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)				
*Dès de dinde : France				
*Braisé de bœuf (paleron de bœuf) : Union Européenne (France)				

Febrer				ORIGEN			
Dilluns 16		Dimarts 17		Dijous 19		Divendres 20	
 DINAR	Enciam batàvia		Col llombarda		Truita de patata		Nems de pollastre
	*Peix carboner amb coco i curri		Bleda xinesa		Verdures a la paella		Enciam batàvia
	Arròs aromatitzat		Pistons biològics i *daus d'aviram gratinats		Tomme des Pyrénées IGP		Espatlla de bou amb bleda xinesa i salsa de gingebre
	Iogurt natural biològic		Emmental ratllat		Plàtan biològic		Fideus saltats
	Dosi de sucre		Kiwi biològic local				Samos
							Macedònia de fruita amb sabors asiàtics



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



Fruits, 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