

Mise à jour du 26 nov. 2024

	Lundi 02 décembre 2024	Mardi 03 décembre 2024	Mercredi 04 décembre 2024	Jeudi 05 décembre 2024	Vendredi 06 décembre 2024
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Betteraves Bio  et olives	Endives et pommes locales 	Soupe de légumes	Avocat et pamplemousse	Soupe de potiron
Plat protidique	*Boeuf Bio   cocotte façon grand-mère	*Hoki sur lit de poireaux	*Pilons de poulet	Omelette nature Bio 	*Cabillaud sauce hollandaise
Féculents	Semoule Bio 	Torsades Bio 	Purée St Germain	Riz créole Bio 	Pommes de terre cubes persillées
Légumes	Brocolis Bio  persillés	Purée d'épinards	Poêlée campagnarde	Petits pois Bio  au jus	Ratatouille Bio 
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Gouda Bio 	Samos	Cantal AOP 	Fromage blanc Bio 	Edam Bio 
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Orange Bio 	Purée de pomme Bio 	Poire locale 	Purée pomme abricot Bio 	Kiwi Bio local  

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Pilon de poulet : Union européenne

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



UDSIS

restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
crèches
BÉBÉS

Mise à jour du 26 nov. 2024

	Lundi 02 décembre 2024	Mardi 03 décembre 2024	Mercredi 04 décembre 2024	Jeudi 05 décembre 2024	Vendredi 06 décembre 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 	Mixé ou haché de *Veau Bio 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur
Légumes	Mixé de Céleri	Mixé d'Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Petits pois	Mixé de Potiron
Féculents	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)















*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

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



Mise à jour du 26 nov. 2024

	Lundi 09 décembre 2024	Mardi 10 décembre 2024	Mercredi 11 décembre 2024	Jeudi 12 décembre 2024	Vendredi 13 décembre 2024
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Radis	Mais Bio  et olives	Soupe de légumes	Carottes râpées	Soupe de potiron
Plat protidique	*Colin sauce bonne femme	*Sauté de poulet  au curry	*Escalope de dinde Label Rouge  à l'alsacienne	*Merlu sauce portugaise	*Rôti de veau sauce moutarde et estragon
Féculents	Riz parfumé	Gnocchi à la romaine	Blé Bio  doré	Farfalles Bio 	Lentilles au jus
Légumes	Purée crécy	Duo de courgettes persillées	Beignets de salsifis	Gratin de chou-fleur	Poêlée de légumes verts
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Gouda Bio 	Cantal AOP 	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Kiri
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Purée de pomme poire Bio 	Clémentine Bio locale 	Kiwi Bio local 	Purée pomme abricot Bio 	Orange Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Sauté de poulet : France

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Rôti de veau : Union Européenne

Mise à jour du 26 nov. 2024

	Lundi 09 décembre 2024	Mardi 10 décembre 2024	Mercredi 11 décembre 2024	Jeudi 12 décembre 2024	Vendredi 13 décembre 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label rouge  	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Vedell IGP  
Légumes	Mixé de Carottes	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Brocoli	Mixé de Potiron	Mixé d'Haricots verts
Féculents	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de patates douces	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio 
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Escalope de poulet : France

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

Mise à jour du 26 nov. 2024

	Lundi 16 décembre 2024	Mardi 17 décembre 2024	Mercredi 18 décembre 2024	Jeudi 19 décembre 2024	Vendredi 20 décembre 2024
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Chou blanc et pommes locales 	Petits dés de légumes	Soupe de légumes	Soupe de potiron et marrons Bio de l'Ardèche 	Pamplemousse et avocat
Plat protidique	*Agneau local   en sauce	*Merlu sauce agrumes	Omelette nature Bio 	*Escalope de dinde Label Rouge  	*Hoki sauce du gléré
Féculeux	Blé Bio  doré	Semoule Bio 	Flageolets Bio  au jus	Purée de pommes de terre	Pipe rigate
Légumes	Poêlée méridionale	Duo de carottes persillées	Purée de potiron Bio  crémée	Poêlée de légumes champignons	Gratin de brocoli Bio 
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Gouda Bio 	Samos	Tomme Noire IGP 	Comté AOP 	Fromage blanc Bio 
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Banane RUP 	Pomme locale 	Poire Bio locale  	Clémentine Bio  Tarte aux pommes normande Père Noël au chocolat	Purée pomme abricot Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines :







*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

Mise à jour du 26 nov. 2024

	Lundi 16 décembre 2024	Mardi 17 décembre 2024	Mercredi 18 décembre 2024	Jeudi 19 décembre 2024	Vendredi 20 décembre 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Agneau local 	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label rouge 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur
Légumes	Mixé d'Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Céleri	Mixé de Potiron	Mixé de Petits pois
Féculents	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Polenta	Patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines :

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie















*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)

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

Mise à jour du 26 nov. 2024

	Lundi 23 décembre 2024	Mardi 24 décembre 2024	Mercredi 25 janvier 2024	Jeudi 26 janvier 2024	Vendredi 27 janvier 2024
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Endives et pommes locales 	Soupe de légumes	FERIE	Carottes râpées	Soupe de potiron
Plat protidique	*Paleron de bœuf sauce brune	*Cabillaud sauce citron		*Cuisse de poulet grillée 	*Hoki à l'indienne
Féculents	Blé Bio  doré	Purée de patates douces crémée		Riz Bio  créole	Coquillettes Bio 
Légumes	Flan de courgettes Bio 	Poêlée de légumes champignons		Mousseline de petits pois	Haricots verts Bio  persillés
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Gouda Bio 	Cantal AOP 		Emmental Bio 	Kiri
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Purée de pomme coing	Clémentine Bio 		Purée pomme pêche Bio 	Kiwi Bio Local  

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines :

*Paleron de bœuf : Union Européenne



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

*Cuisse de poulet : France

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)



Mise à jour du 26 nov. 2024

	Lundi 23 décembre 2024	Mardi 24 décembre 2024	Mercredi 25 janvier 2024	Jeudi 26 janvier 2024	Vendredi 27 janvier 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Vedell IGP 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	FERIE	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur
Légumes	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Brocoli		Mixé d'Haricots verts	Mixé de Potiron
Féculents	Polenta	Purée de patates douces		Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 
Option	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>		<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines :

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)














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

*Escalope de poulet : France

*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)



Mise à jour du 26 nov. 2024

	Lundi 30 décembre 2024	Mardi 31 décembre 2024	Mercredi 01 janvier 2025	Jeudi 02 janvier 2025	Vendredi 03 janvier 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Avocat	Soupe de potiron et <i>marrons de l'Ardèche Bio</i> 	FERIE	Radis	Soupe de légumes
Plat protidique	*Sauté de canard  à la tourangelle	*Cubes de saumon au basilic		*Hoki à la tomate	Fricassée de <i>*Veau Bio</i>  à l'alsacienne
Féculents	Farfalles Bio 	Riz parfumé		Purée de patates douces crémée	Méli-mélo gourmand
Légumes	Carottes Bio  braisées	Brocolis Bio  persillés		Epinards Bio  à la béchamel	Beignets de chou-fleur
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Gouda Bio 	Comté AOP 		Samos	Edam Bio 
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Purée de pomme poire Bio 	Banane RUP 		Purée de pomme Bio 	Poires Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines :

*Sauté de canard : France

*Cubes de saumon : Salmo salar

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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



Mise à jour du 26 nov. 2024

	Lundi 30 décembre 2024	Mardi 31 décembre 2024	Mercredi 01 janvier 2025	Jeudi 02 janvier 2025	Vendredi 03 janvier 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label rouge 	Mixé ou haché de *Saumon vapeur	FERIE	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Veau Bio 
Légumes	Mixé de potiron	Mixé de Céleri		Mixé d'épinard	Mixé de carottes
Féculents	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Purée de pommes de terre fraîches Bio 		Purée de patate douce	Polenta
Option	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>		<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines :

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Saumon ASC : Salmo salar

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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