

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
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Betteraves Bio  et olives	Endives et pommes locales 	Soupe de légumes	Avocat et pamplemousse	Soupe de potiron
<b>Plat protidique</b>	*Boeuf Bio   cocotte façon grand-mère	*Hoki sur lit de poireaux	*Pilons de poulet	Omelette nature Bio 	*Cabillaud sauce hollandaise
<b>Féculeux</b>	Semoule Bio 	Torsades Bio 	Purée St Germain	Riz créole Bio 	Pommes de terre cubes persillées
<b>Légumes</b>	Brocolis Bio  persillés	Purée d'épinards	Poêlée campagnarde	Petits pois Bio  au jus	Ratatouille Bio 
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Gouda Bio 	Samos	Cantal AOP 	Fromage blanc Bio 	Edam Bio 
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <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)



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
<b>Plat protidique</b>	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
<b>Légumes</b>	Mixé de Céleri	Mixé d'Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Petits pois	Mixé de Potiron
<b>Féculents</b>	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
<b>Entrée</b> en option (soupe pour tous)	Radis	Mais Bio  et olives	Soupe de légumes	Carottes râpées	Soupe de potiron
<b>Plat protidique</b>	*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
<b>Féculents</b>	Riz parfumé	Gnocchi à la romaine	Blé Bio  doré	Farfalles Bio 	Lentilles au jus
<b>Légumes</b>	Purée crécy	Duo de courgettes persillées	Beignets de salsifis	Gratin de chou-fleur	Poêlée de légumes verts
<b>Fromage ou laitage</b> en option	Gouda Bio 	Cantal AOP 	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Kiri
<b>Fruits ou purée de fruits</b> en option	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



# UDSIS

restauration  
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



ON  
MANGE QUOI  
CETTE SEMAINE?

MENUS  
crèches  
BÉBÉS

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
<b>Plat protidique</b>	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  
<b>Légumes</b>	Mixé de Carottes	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Brocoli	Mixé de Potiron	Mixé d'Haricots verts
<b>Féculents</b>	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
<b>Entrée</b> <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
<b>Plat protidique</b>	*Agneau local   en sauce	*Merlu sauce agrumes	Omelette nature Bio 	*Escalope de dinde Label Rouge  	*Hoki sauce du gléré
<b>Féculeux</b>	Blé Bio  doré	Semoule Bio 	Flageolets Bio  au jus	Purée de pommes de terre	Pipe rigate
<b>Légumes</b>	Poêlée méridionale	Duo de carottes persillées	Purée de potiron Bio  crémée	Poêlée de légumes champignons	Gratin de brocoli Bio 
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Gouda Bio 	Samos	Tomme Noire IGP 	Comté AOP 	Fromage blanc Bio 
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <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
<b>Plat protidique</b>	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
<b>Légumes</b>	Mixé d'Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Céleri	Mixé de Potiron	Mixé de Petits pois
<b>Féculents</b>	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
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Endives et pommes locales 	Soupe de légumes	<b>FERIE</b>	Carottes râpées	Soupe de potiron
<b>Plat protidique</b>	*Paleron de bœuf sauce brune	*Cabillaud sauce citron		*Cuisse de poulet grillée 	*Hoki à l'indienne
<b>Féculents</b>	Blé Bio  doré	Purée de patates douces crémée		Riz Bio  créole	Coquillettes Bio 
<b>Légumes</b>	Flan de courgettes Bio 	Poêlée de légumes champignons		Mousseline de petits pois	Haricots verts Bio  persillés
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Gouda Bio 	Cantal AOP 		Emmental Bio 	Kiri
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <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
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de *Vedell IGP 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	<b>FERIE</b>	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur
<b>Légumes</b>	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Brocoli		Mixé d'Haricots verts	Mixé de Potiron
<b>Féculents</b>	Polenta	Purée de patates douces		Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 
<b>Option</b>	<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
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Avocat	Soupe de potiron et <i>marrons de l'Ardèche Bio</i> 	<b>FERIE</b>	Radis	Soupe de légumes
<b>Plat protidique</b>	*Sauté de canard  à la tourangelle	*Cubes de saumon au basilic		*Hoki à la tomate	Fricassée de <i>*Veau Bio</i>  à l'alsacienne
<b>Féculents</b>	Farfalles Bio 	Riz parfumé		Purée de patates douces crémée	Méli-mélo gourmand
<b>Légumes</b>	Carottes Bio  braisées	Brocolis Bio  persillés		Epinards Bio  à la béchamel	Beignets de chou-fleur
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Gouda Bio 	Comté AOP 		Samos	Edam Bio 
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <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
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label rouge 	Mixé ou haché de *Saumon vapeur	<b>FERIE</b>	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Veau Bio 
<b>Légumes</b>	Mixé de potiron	Mixé de Céleri		Mixé d'épinard	Mixé de carottes
<b>Féculents</b>	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Purée de pommes de terre fraîches Bio 		Purée de patate douce	Polenta
<b>Option</b>	<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)