

Mise à jour : 19 déc. 2024

	Lundi 6 janvier 2025	Mardi 7 janvier 2025	Mercredi 8 janvier 2025	Jeudi 9 janvier 2025	Vendredi 10 janvier 2025
Entrée en option (soupe pour tous)	Chou blanc et pommes locales  sauce échalote ciboulette	Petits dés de légumes	Soupe de légumes	Pamplemousse et avocat	Velouté de potiron
Plat protidique	*Vedell IGP   marengo	*Sauté de dinde Label Rouge  korma	*Hoki sur lit de poireaux	Omelette nature Bio 	*Colin au court-bouillon
Féculeux	Polenta	Pommes de terre cubes persillées	Coquillettes Bio 	Méli-mélo gourmand	Riz parfumé
Légumes	Courgettes Bio  persillées	Jeunes carottes persillées	Poêlée ratatouille	Purée de potiron Bio  crémée	Gratin de chou-fleur
Fromage ou laitage en option	Emmental Bio 	Gouda Bio 	Cantal AOP 	Fromage blanc Bio 	Kiri
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pommes pêches Bio 	Orange Bio 	Pomme Bio locale  	Compotes pommes coings	Banane RUP 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Sauté de dinde Label Rouge : France

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

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



Mise à jour : 19 déc. 2024

	Lundi 6 janvier 2025	Mardi 7 janvier 2025	Mercredi 8 janvier 2025	Jéudi 9 janvier 2025	Vendredi 10 janvier 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Vedell IGP 	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Agneau local 	Mixé ou haché de *Colin vapeur
Légumes	Mixé de Haricots verts	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron	Mixé de Brocoli	Mixé de Courgettes Bio 
Féculents	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Purée de pommes de terre fraîches Bio 
Option	<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:

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, 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)

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

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



UDSIS

restauration
scolaire

GRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



MENUS

crèches

MOYENS • GRANDS

Mise à jour : 19 déc. 2024

	Lundi 13 janvier 2025	Mardi 14 janvier 2025	Mercredi 15 janvier 2025	Jeudi 16 janvier 2025	Vendredi 17 janvier 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Radis	Soupe de légumes	Carottes râpées	Velouté de potiron
Plat protidique	*Escalope de dinde Label Rouge  au jus et champignons	*Boeuf Bio   aux oignons	*Merlu madras	*Cuisse de poulet grillée 	*Hoki sauce hollandaise
Féculents	Farfalles Bio 	Blé Bio  doré	Purée St Germain	Riz Bio  à la tomate	Semoule Bio 
Légumes	Haricots verts Bio  persillés	Petits pois carottes Bio  à l'échalote	Epinards Bio  à la béchamel	Cubes de panais et potiron Bio  persillés	Brocolis Bio  persillés
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Mini cabrette	Edam Bio 	Gouda Bio 	Yaourt nature Bio 	Tomme Noire IGP 
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Clémentine Bio 	Purée de pommes abricots Bio 	Kiwi Bio local 	Purée de pommes Bio 	Poire locale 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Escalope de dinde Label Rouge : France • *Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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

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



Mise à jour : 19 déc. 2024

	Lundi 13 janvier 2025	Mardi 14 janvier 2025	Mercredi 15 janvier 2025	Jeudi 16 janvier 2025	Vendredi 17 janvier 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur
Légumes	Mixé de Céleri	Mixé d'Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Petits pois	Mixé de Potiron
Féculents	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	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>

Origines:

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

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

*Poulet : France

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



UDSIS

restauration
scolaire

GRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
crèches
MOYENS • GRANDS

Mise à jour : 19 déc. 2024

	Lundi 20 janvier 2025	Mardi 21 janvier 2025	Mercredi 22 janvier 2025	Jeudi 23 janvier 2025	Vendredi 24 janvier 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Chou blanc et pommes locales sauce échalote ciboulette	Betteraves et olives	Soupe de légumes	Avocat	Velouté de potiron
Plat protidique	*Cabillaud sauce bretonne	*Viande pour bolognaise	*Cubes de saumon à l'oseille	*Sauté de poulet au curry	*Paleron de bœuf au jus
Féculents	Purée de patates douces	Torsades Bio	Gnocchi à la romaine	Riz parfumé	Lentilles d'Occitanie à l'orientale
Légumes	Haricots verts Bio persillés	Purée de navet céleri	Flan de poireaux	Gratin de duo de courgettes	Légumes à Tajine Bio
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Emmental Bio	Gouda Bio	Cantal AOP	Fromage blanc Bio	Vache qui rit
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Purée de pommes poires Bio	Pomme HVE locale	Poire locale	Purée de pommes pêches Bio	Banane RUP

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Viande bolognaise : Viande de bœuf française

*Cubes de saumon : Salmo salar

*Sauté de poulet : France

*Paleron de boeuf : Union Européenne

Mise à jour : 19 déc. 2024

	Lundi 20 janvier 2025	Mardi 21 janvier 2025	Mercredi 22 janvier 2025	Jeudi 23 janvier 2025	Vendredi 24 janvier 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	Mixé ou haché de *Veau Bio  	Mixé ou haché de *Saumon vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  
Légumes	Mixé de Brocoli	Mixé de Potiron	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Carottes	Mixé de Haricots verts
Féculents	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Purée de patates douces	Polenta
<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:

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

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

*Saumon : Salmo salar

*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

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



UDSIS

restauration
scolaire

GRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
crêches
MOYENS • GRANDS

Mise à jour : 19 déc. 2024

	Lundi 27 janvier 2025	Mardi 28 janvier 2025	Mercredi 29 janvier 2025	Jeudi 30 janvier 2025	Vendredi 31 janvier 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Maïs Bio et olives	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette	Soupe de légumes	Endives et pommes locales sauce échalote ciboulette	Velouté de potiron
Plat protidique	*Hoki sauce dugléré	*Escalope de porc aux herbes	*Colin sauce citron	*Rôti de dinde au jus	*Veau Bio à la Corse
Féculents	Riz Bio créole	Gratin dauphinois maison	Blé Bio doré	Flageolets Bio au jus	Semoule Bio
Légumes	Mousseline de petits pois	Chou-fleur persillés	Poêlée de légumes grillés au pesto	Duo de carottes braisées	Beignets de salsifis
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Chavroux	Edam Bio	Gouda Bio	Yaourt nature Bio	Tomme Noire IGP
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Clémentine Bio	Purée de pommes abricots Bio	Kiwi Bio local	Purée de pommes bananes	Orange Bio

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

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

*Rôti de dinde : Union Européenne

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



Mise à jour : 19 déc. 2024

	Lundi 27 janvier 2025	Mardi 28 janvier 2025	Mercredi 29 janvier 2025	Jeudi 30 janvier 2025	Vendredi 31 janvier 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Porc local 	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 	Mixé ou haché de *Veau Bio 
Légumes	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron	Mixé d'Épinards	Mixé de Céleri
Féculents	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de 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:

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

*Porc : Porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie

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

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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