



UDSIS

restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

17 mai 2024

ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS crèches MOYENS • GRANDS

	Lundi 3 juin 2024	Mardi 4 juin 2024	Mercredi 5 juin 2024	Jeudi 6 juin 2024	Vendredi 7 juin 2024
Entrée en option (soupe pour tous)	Concombres Bio	Avocat et maïs Bio	Tomates HVE locales	Pastèque Bio	Betteraves et olives
Plat protidique	*Colin duguéré	*Pilons de poulet	*Hoki sauce échalote	Omelette nature Bio	Blanquette de *Veau Bio
Féculents	Farfalles Bio	Haricots blancs au jus	Blé Bio doré	Riz Bio à la tomate	Pommes de terre primeurs locales beurre persillé
Légumes	Purée crécy	Gratin de brocoli Bio	Flan de chou-fleur	Poêlée campagnarde	Courgettes Bio persillées
Fromage ou laitage en option	Cantal AOP	Gouda Bio	Emmental Bio	Yaourt nature Bio	Kiri
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pomme poires Bio	Abricot local	Pêche Bio locale	Purée de pommes abricots Bio	Cerises locales

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

*Pilon de poulet : Union Européenne

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

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



	Lundi 3 juin 2024	Mardi 4 juin 2024	Mercredi 5 juin 2024	Jeudi 6 juin 2024	Vendredi 7 juin 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché d'*Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché d'*Escalope de dinde Label Rouge  	Mixé ou haché de *Veau Bio  
Légumes	Mixé de Céleri	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Haricots verts	Mixé de Potiron
Féculents	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou 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:

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

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

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

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

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



UDSIS

restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

17 mai 2024

ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

crêches

MENUS
MOYENS • GRANDS

	Lundi 10 juin 2024	Mardi 11 juin 2024	Mercredi 12 juin 2024	Jeudi 13 juin 2024	Vendredi 14 juin 2024
Entrée en option (soupe pour tous)	Melon type charentais Bio	Petits dés de légumes	Salade de haricots verts et thon	Carottes râpées Bio	Concombres Bio locaux
Plat protidique	*Rôti de porc Label Rouge sauce charcutière	Brandade de poisson (*Cubes de colin)	*Cuisse de poulet grillée	*Agneau local en sauce	*Saumon à l'oseille
Féculents	Blé Bio doré		Riz Bio safrané	Semoule Bio	Farfalles Bio
Légumes	Haricots verts Bio persillés	Poêlée ratatouille	Poêlée rustique	Tajine de légumes Bio et pois chiches	Gratin de chou-fleur
Fromage ou laitage en option	Tome Noire IGP	Edam Bio	Gouda Bio	Fromage blanc Bio	Croc Lait
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pommes Bio	Nectarine Bio locale	Pastèque Bio	Purée de pommes poires Bio	Pêche Bio locale

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Rôti de porc Label Rouge : Union Européenne

*Cubes de filet de Colin : Theraga chalcogramma, pêché par chaluts, Océan Pacifique Nord (FAO 61- FAO 67)

*Cuisse de poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Agneau local : « Anyell de Pays » France Occitanie

*Saumon : Salmo salar



	Lundi 10 juin 2024	Mardi 11 juin 2024	Mercredi 12 juin 2024	Jeudi 13 juin 2024	Vendredi 14 juin 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché d'*Escalope de poulet 	Mixé ou haché d'*Escalope de dinde Label Rouge  	Mixé ou haché de *Saumon vapeur
Légumes	Mixé de Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Potiron	Mixé de Brocoli	Mixé de Céleri
Féculents	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou 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:***Bœuf Bio** : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)***Colin** : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)***Poulet** : Né, élevé, abattu et transformé en France***Dinde** : Né, élevé, abattu et transformé en France***Saumon** : Salmo salar



UDSIS

restauration
scolaire

GRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

17 mai 2024

ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
crêches
MOYENS • GRANDS

Semaine du printemps Bio	Lundi 17 juin 2024	Mardi 18 juin 2024	Mercredi 19 juin 2024	Jeudi 20 juin 2024	Vendredi 21 juin 2024
Entrée en option (soupe pour tous)	Melon type charentais Bio	Betteraves Bio et olives	Avocat et maïs Bio	Concombres Bio	Tomates Bio locales
Plat protidique	Gardiane de *Boeuf Bio	*Cabillaud sur julienne de légumes Bio	*Rôti de dinde Label Rouge au thym	Omelette nature Bio	*Merlu à la tomate
Féculents	Flageolets Bio	Riz Bio créole	Gnocchi à la romaine	Pommes de terre cubes Bio persillées	Pennes Bio
Légumes	Carottes Bio persillées	Fran de courgettes Bio	Petits pois Bio à l'échalote	Brocoli Bio persillés	Epinards Bio à la béchamel
Fromage ou laitage en option	Edam Bio	Kiri	Emmental Bio	Yaourt nature Bio	Gouda Bio
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pommes poires Bio	Banane Bio	Nectarine Bio locale	Purée de pommes pêches Bio	Abricot Bio local

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

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

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

***Rôti de dinde** : Union Européenne

***Merlu** : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



	Lundi 17 juin 2024	Mardi 18 juin 2024	Mercredi 19 juin 2024	Jeudi 20 juin 2024	Vendredi 21 juin 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	Mixé ou haché d'*Escalope de dinde Label Rouge  	Mixé ou haché d'*Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Merlu vapeur
Légumes	Mixé de Courgettes	Mixé de Petits pois	Mixé de Carottes	Mixé de Haricots verts	Mixé de Potiron
Féculents	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou 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:***Bœuf Bio** : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)***Cabillaud** : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)***Dinde** : Né, élevé, abattu et transformé en France***Poulet** : Né, élevé, abattu et transformé en France***Merlu** : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



UDSIS

restauration
scolaire

GRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

17 mai 2024

ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
crêches
MOYENS • GRANDS

	Lundi 24 juin 2024	Mardi 25 juin 2024	Mercredi 26 juin 2024	Jeudi 27 juin 2024	Vendredi 28 juin 2024
Entrée en option (soupe pour tous)	Melon d'Espagne Bio	Concombres Bio	Betteraves et olives	Carottes râpées Bio	Tomates cerises HVE locales
Plat protidique	*Rôti de veau Label Rouge sauce brune	*Merlu sur lit de poireaux	*Sauté de dinde Label Rouge aux olives	*Cabillaud sauce hollandaise	*Aiguillette de poulet
Féculents	Coquillettes Bio	Gnocchi à la romaine	Purée de patates douces crémée	Riz Bio créole	Salade de blé Bio maïs Bio olives
Légumes	Purée de céleri	Duo forestier	Beignets de salsifis	Purée d'épinards	Salade d'haricots verts
Fromage ou laitage en option	Tome Noire IGP	Edam Bio	Gouda Bio	Fromage blanc Bio	Croc Lait
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pommes Bio	Abricot Bio local	Cerises locales	Pêche Bio locale	Purée de pommes poires Bio

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Rôti de veau Label Rouge : Union Européenne

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Sauté de dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France

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

*Aiguillette de poulet : Union Européenne



	Lundi 24 juin 2024	Mardi 25 juin 2024	Mercredi 26 juin 2024	Jeudi 27 juin 2024	Vendredi 28 juin 2024
Plat protidique	Mixé ou haché de *Veau Bio 	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché d'*Escalope de dinde Label Rouge  	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	Mixé ou haché d'*Escalope de poulet 
Légumes	Mixé de Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Courgettes	Mixé de Brocoli	Mixé de Potiron
Féculents	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou Polenta	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio  ou 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:***Veau Bio** : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)***Merlu** : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)***Dinde** : Né, élevé, abattu et transformé en Franc***Cabillaud** : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)***Poulet** : Né, élevé, abattu et transformé en France