



Mise à jour 23 oct. 2024

	Lundi 4 novembre 2024	Mardi 5 novembre 2024	Mercredi 6 novembre 2024	Jeudi 7 novembre 2024	Vendredi 8 novembre 2024
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	<i>Pamplemousse</i>	<i>Avocat</i>	Soupe de légumes	<i>Salade de coeur de palmier, maïs, olives</i>	Soupe de potiron
<b>Plat protidique</b>	*Vedell IGP   <i>marengo</i>	Omelette nature Bio 	*Hoki coco curry	*Sauté de dinde Label Rouge   à la forestière	*Cubes de saumon à l'oseille
<b>Féculents</b>	Semoule Bio 	Coquillettes Bio 	Blé Bio  doré	Pommes de terre lamelles	Riz Bio  créole
<b>Légumes</b>	Courgettes Bio  à la provençale	Purée crécy	Flan de petits légumes	Poêlée de légumes verts	Beignets de salsifis
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Gouda Bio 	Samos	Tomme Noire IGP 	Fromage blanc Bio 	Edam Bio 
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>	<i>Purée de pomme banane</i>	<i>Purée de pomme poire Bio</i> 	<i>Clémentine Bio</i> 	<i>Poire locale</i> 	<i>Banane RUP</i> 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

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

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

\*Sauté de dinde Label Rouge : France

\*Cubes de saumon : Salmo salar

Mise à jour 23 oct. 2024

	Lundi 4 novembre 2024	Mardi 5 novembre 2024	Mercredi 6 novembre 2024	Jeudi 7 novembre 2024	Vendredi 8 novembre 2024
<b>Plat protidique</b>	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 *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Saumon vapeur
<b>Légumes</b>	Mixé de Carottes	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Potiron	Mixé de Haricots verts	Mixé d'Épinards
<b>Féculents</b>	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio 
<b>Option</b>	<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)  
Les allergènes sont inscrits en gras

**Origines:**

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

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

\*Escalope de poulet : France

\*Saumon : Salmo salar



# UDSIS

restauration  
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



## MENUS

# crèches

## MOYENS • GRANDS

Mise à jour 23 oct. 2024

	Lundi 11 novembre 2024	Mardi 12 novembre 2024	Mercredi 13 novembre 2024	Jeudi 14 novembre 2024	Vendredi 15 novembre 2024
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	<b>FERIE</b>	Endives et pommes locales	Radis	Soupe de légumes	Soupe de potiron
<b>Plat protidique</b>		*Bœuf Bio bourguignon	*Cuisse de poulet grillée	*Merlu sauce hollandaise	*Cabillaud sauce dugléré
<b>Féculents</b>		Semoule Bio	Pennes Bio	Polenta de potiron Bio	Riz parfumé
<b>Légumes</b>		Purée crécy	Petits pois Bio  au jus	Gratin de duo de courgettes	Epinards Bio  à la béchamel
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>		Gouda Bio	Cantal AOP	Kiri	Emmental Bio
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>		Purée de pomme Bio	Pomme HVE locale 	Purée de pomme abricot Bio	Orange Bio

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

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

\*Cuisse de poulet : France

\*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

\*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 23 oct. 2024

	Lundi 11 novembre 2024	Mardi 12 novembre 2024	Mercredi 13 novembre 2024	Jeudi 14 novembre 2024	Vendredi 15 novembre 2024
<b>Plat protidique</b>	<b>FERIE</b>	Mixé ou haché de <b>*Boeuf Bio</b>  	Mixer ou hacher d' <b>*Escalope</b> de dinde Label rouge 	Mixé ou haché de <b>*Merlu</b> vapeur	Mixé ou haché de <b>*Cabillaud</b> vapeur
<b>Légumes</b>		Mixé de Carottes	Mixé de <b>Courgettes Bio</b> 	Mixé de Potiron	Mixé de <b>Céleri</b>
<b>Féculents</b>		<b>Purée de pommes de terre</b> <b>fraîche Bio</b> 	Purée de pommes de terre <b>fraîche Bio</b> 	Polenta	Purée de patates douces
<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)

Les allergènes sont inscrits en **gras**

**Origines:**

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

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

\*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

\*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  
crêches  
MOYENS • GRANDS

Mise à jour 23 oct. 2024

	Lundi 18 novembre 2024	Mardi 19 novembre 2024	Mercredi 20 novembre 2024	Jeudi 21 novembre 2024	Vendredi 22 novembre 2024
<b>Entrée</b> en option (soupe pour tous)	Pamplemousse et avocat	Petits dés de légumes	Soupe de légumes	Carottes râpées Bio 	Soupe de potiron
<b>Plat protidique</b>	*Colin à la bordelaise	*Viande pour bolognaise 	*Hoki sauce bonne femme	Omelette nature Bio 	Gardiane de *Boeuf Bio  
<b>Féculents</b>	Pommes de terre cubes persillées	Torsades Bio 	Blé Bio doré 	Riz parfumé	Méli-mélo gourmand
<b>Légumes</b>	Ratatouille Bio 	Haricots verts Bio persillés 	Poêlée de légumes champignons	Gratin de chou-fleur et brocoli Bio 	Haricots plats tomatés
<b>Fromage ou laitage</b> en option	Gouda Bio 	Samos	Tomme Noire IGP 	Fromage blanc Bio 	Edam Bio 
<b>Fruits ou purée de fruits</b> en option	Pomme HVE locale  	Purée de pomme Bio 	Prunes	Purée de pomme coing	Banane RUP 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

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

\*Viande bolognaise : mitonnée de bœuf français

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

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



Mise à jour 23 oct. 2024

	Lundi 18 novembre 2024	Mardi 19 novembre 2024	Mercredi 20 novembre 2024	Jeudi 21 novembre 2024	Vendredi 22 novembre 2024
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché de <b>*Colin</b> vapeur	Mixé ou haché de <b>*Veau Bio</b> 	Mixé ou haché de <b>*Hoki</b> vapeur	Mixé ou haché d' <b>*Escalope</b> de poulet 	Mixé ou haché de <b>*Boeuf Bio</b> 
<b>Légumes</b>	Mixé d'Épinards	Mixé de Potiron	Mixé de <b>Céleri</b>	Mixé de Carottes	Mixé de Petits pois
<b>Féculents</b>	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 
<b>Option</b>	<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)  
Les allergènes sont inscrits en **gras**

**Origines:**

- \*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- \*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
- \*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
- \*Escalope de poulet : France
- \*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



# UDSIS

restauration  
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON  
MANGE QUOI  
CETTE SEMAINE?

MENUS  
crêches  
MOYENS • GRANDS

Mise à jour 23 oct. 2024

	Lundi 25 novembre 2024	Mardi 26 novembre 2024	Mercredi 27 novembre 2024	Jeudi 28 novembre 2024	Vendredi 29 novembre 2024
<b>Entrée</b> en option (soupe pour tous)	Chou blanc et pommes locales	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Soupe de légumes	Radis	Soupe de potiron
<b>Plat protidique</b>	*Escalope de poulet  à la normande	*Vedell IGP  aux petits oignons	*Merlu sauce échalote	*Escalope de porc local  aux herbes	Brandade de *poisson (*Cubes de filet de colin)
<b>Féculents</b>	Macaronis Bio	Flageolets Bio  à l'échalote	Riz Bio  safrané	Gratin dauphinois maison	Purée de pommes de terre
<b>Légumes</b>	Purée de potiron Bio  crémée	Jeunes carottes persillées	Poêlée de légumes verts	Chou-fleur persillé	Courgettes Bio  persillées
<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	Poire Bio locale	Banane RUP	Purée de pomme abricot Bio	Kiwi Bio local

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

\*Escalope de poulet : France

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

\*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

\*Escalope de porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

\*Cubes de filet de Colin MSC : Theraga chalcogramma, pêché par chalut, Océan Pacifique Nord-Ouest (FAO 61) et Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67)



# UDSIS

restauration  
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON  
MANGE QUOI  
CETTE SEMAINE?

MENUS  
crèches  
BÉBÉS

Mise à jour 23 oct. 2024

	Lundi 25 novembre 2024	Mardi 26 novembre 2024	Mercredi 27 novembre 2024	Jeudi 28 novembre 2024	Vendredi 29 novembre
<b>Plat protidique</b>	Mixé ou haché d'*Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Vedell IGP  	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Porc local  	Mixé ou haché de *Colin vapeur
<b>Légumes</b>	Mixé de Potiron	Mixé de Brocoli	Mixé d'Haricots verts	Mixé de Carottes	Mixé de Courgettes Bio 
<b>Féculents</b>	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de patates douces
<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:**

\*Escalope de poulet : France

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

\*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

\*Porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

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