



ON  
MANGE QUOI  
CETTE SEMAINE?

MENUS  
écoles

LUNDI 03 JUIN 2024

Concombres Bio   et dés de brebis  
Cassolette de la mer (\*Cubes de colin)  
Purée crécy  
Yaourt cerise local 

MARDI 04 JUIN 2024

Tomates HVE locales   et miettes de  
surimi

\*Saucisse grillée   
Haricots blancs au jus  
Yaourt aux fruits

Pomme Bio locale   

MERCREDI 05 JUIN 2024

Macédoine de légumes  
\*Boles de picolat

Blé Bio doré 

Leerdammer ou Emmental Bio 

Banane RUP 

JEUDI 06 JUIN 2024



Salade verte locale   
Pané fromager

Courgettes Bio  à la provençale sur lit de

riz Bio 

Fromage blanc aux fruits

VENDREDI 07 JUIN 2024

ORIGINES

Menu à thème:

Pommes de terre primeurs locales 

Blanquette de \*Veau Bio   et Pommes de  
terre primeurs locales  au beurre persillé

Comté AOP  

Cerises locales 

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

\*Saucisse grillée : Occitanie, france

\*Boles de picolat : boulettes au boeuf Union Européenne

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



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement

(disponibilité du produit, délais de livraison...); ils seront actualisés sur notre site internet : [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)



**UDSIS**  
restauration  
scolaire  
CRÈCHES - ÉCOLES - COLLÈGES  
LUNDI 10 JUIN 2024

ON  
MANGE QUOI  
CETTE SEMAINE?

MENUS  
**écoles**

MARDI 11 JUIN 2024

Tarte au fromage Bio   
\*Rôti de porc Label Rouge  sauce  
charcutière  
Haricots verts Bio persillés   
Pêche locale 

Bouillabaisse de \*colin  
Riz Bio créole   
Tartare ail et fines herbes  
Banane RUP 

MERCREDI 12 JUIN 2024

Concombres et olives noires  
\*Sauté de poulet  à la forestière  
Poêlée rustique  
Samos  
Mousse au chocolat

JEUDI 13 JUIN 2024



Tomates HVE locales   et dés de  
mozzarella  
Tajine de légumes Bio  et pois chiches  
Semoule Bio   
Poire au sirop sauce chocolat

VENDREDI 14 JUIN 2024

Melon type charentais Bio    
\*Cordon bleu de volaille  
Purée de pommes de terre  
Crème dessert vanille

ORIGINES

\*Rôti de porc Label Rouge : Union Européenne  
\*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)  
\*Sauté de poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France  
\*Cordon bleu de volaille : Union Européenne

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement

(disponibilité du produit, délais de livraison...); ils seront actualisés sur notre site internet : [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)



ON  
MANGE QUOI  
CETTE SEMAINE?

MENUS  
écoles

SEMAINE DU PRINTEMPS BIO

LUNDI 17 JUN 2024

Melon jaune Bio  

Gardiane de \*Boeuf Bio  

Flageolets Bio  et jeunes carottes

Fromage blanc local 

MARDI 18 JUN 2024

Pastèque Bio  

\*Cabillaud sur julienne de légumes Bio 

Céréales gourmandes Bio 

Yaourt fraise local 

MERCREDI 19 JUN 2024

Salade verte

\*Rôti d'agneau Label Rouge  sauce  
moutarde

Gnocchi à la romaine

Vache qui rit

Cerises locales 

JEUDI 20 JUN 2024



Omelette nature Bio 

Gratin de brocoli Bio  et pommes de terre

Bio 

Edam Bio  

Nectarine Bio locale   

VENDREDI 21 JUN 2024

ORIGINES

Salade d'haricots verts Bio  et thon  
Pennes Bio  à la carbonara (\*lardons et  
\*dés de jambon)  
Emmental râpé

Abricots Bio locaux   

\*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 d'agneau Label Rouge : Union Européenne

\*Lardons : viande de porc Union Européenne

\*Dés de jambon : viande de porc Union Européenne

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement

(disponibilité du produit, délais de livraison...); ils seront actualisés sur notre site internet : [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)



LUNDI 24 JUIN 2024

Salade verte  
 \*Rôti de veau Label Rouge  sauce brune  
 Coquillettes Bio   
 Yaourt vanille local 

MARDI 25 JUIN 2024

Taboulé Bio  et dés de mimolette  
 \*Merlu sur lit de poireaux  
 Poêlée champignons, pommes de terre et haricots verts  
 Pêche Bio locale   

MERCREDI 26 JUIN 2024

\*Pâté en croûte de volaille  
 \*Boules de bœuf à la canadienne  
 Beignets de salsifis  
 Kiri  
 Nectarine locale 

JEUDI 27 JUIN 2024



Melon type charentais  
 Crispy de blé  
 Purée d'épinards  
 Rondelé nature  
 Tarte aux pommes

VENDREDI 28 JUIN 2024

Déjeuner sur l'herbe  
 Concombre Bio  , Tomates cerises Bio  
 locales    et Sauce tzatziki  
 \*Aiguillettes de poulet rôti  
 Salade de riz Bio  au thon  
 Yaourt à boire  
 Banane RUP 

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)  
 \*Pâté en croûte de volaille : Union Européenne  
 \*Boules de bœuf : Union Européenne  
 \*Aiguillette de poulet : Union Européenne

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement

(disponibilité du produit, délais de livraison...); ils seront actualisés sur notre site internet : [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)



ON  
MANGE QUOI  
CETTE SEMAINE?

MENUS  
écoles

LUNDI 01 JUILLET 2024

Tarte au fromage

Carbonnade flamande de \*Boeuf Bio 



Gratin de courgettes et pommes de terre  
lamelles persillées

Abricots Bio locaux   

MARDI 02 JUILLET 2024

Melon jaune Bio  

\*Raviolis 

Emmental Bio  

Mister freeze

Purée de pommes Bio 

MERCREDI 03 JUILLET 2024

Concombres Bio locaux  

\*Hoki sauce dugléré

Pommes noisettes

Samos

Mousse au chocolat

JEUDI 04 JUILLET 2024



1/2 Oeuf dur Bio  et salade verte  
Croc fromage

Haricots verts Bio persillés 

Yaourt fraise local 

VENDREDI 05 JUILLET 2024

Betteraves Bio   
Poisson pané et tranche de citron

Riz Bio  à la tomate

Kiri

Pastèque Bio  

ORIGINES

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

\*Raviolis : Viande de boeuf française

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



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement

(disponibilité du produit, délais de livraison...); ils seront actualisés sur notre site internet : [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)