

LUNDI 03 AVRIL 2023

Pamplemousse et sucre

*Sauté de dinde aux olives

Courgette bio  & PDT à la provençale

Yaourt aromatisé fruits rouges local 

MARDI 04 AVRIL 2023

Endives et dés de poires

*Brandade de poisson

Cantal AOP  

Kiwi Bio local   

MERCREDI 05 AVRIL 2023

Betteraves Bio  

Saucisse grillée

Blé doré

Babybel

Purée de pommes poire bio 

JEUDI 06 AVRIL 2023

Pizza bio au fromage 

Fricadelle de bœuf

Poêlée de légumes avec féculents

St Nectaire AOP  

Banane

VENDREDI 07 AVRIL 2023

Salade verte locale  et Oeuf dur 

Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio 

Riz Bio créole 

Crème dessert chocolat Bio 

ORIGINES

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

*Colin d'Alaska (Theragra chalcogramma), pêché en Océan Pacifique Nord (Zone FAO61, pêché au chalut)

LUNDI 10 AVRIL 2023

FERIE

MARDI 11 AVRIL 2023

Rosette

***Boeuf Bio Bourguignon** 

Semoule Bio 

Rondelé Nature

Orange Bio  

MERCREDI 12 AVRIL 2023

Endive vinaigrette

***Pilons de poulet** 

Purée crécy

Carré frais Bio  

Fromage blanc aux fruits

JEUDI 13 AVRIL 2023

Coleslaw

Bolognaise végétale

Pipe rigate

Fourme d'ambert AOP  

Tarte chocolat

VENDREDI 14 AVRIL 2023

Salade de maïs Bio , cœur de palmier, olives

Cubes de poisson meunière

Flan de poireaux

Tome Noire IGP  

Pomme Locale 

ORIGINES

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

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron 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

LUNDI 17 AVRIL 2023

Macédoine mayonnaise

*Colin madras

Poêlée campagnarde

Tartare ail et fines herbes

Pomme Bio  

MARDI 18 AVRIL 2023

Avocat et 1/2 Oeuf Bio   dur

Ravioli au Boeuf VBF 

Emmental BIO  

Flan vanille nappé caramel Bio 

MERCREDI 19 AVRIL 2023

Coleslaw et tranche de surimi

Rôti de porc aux petits oignons

Céréales gourmandes Bio 

Croc Lait Bio  

Crème dessert vanille Bio 

JEUDI 20 AVRIL 2023

Tomate Locale 

Pané fromager

Purée de patate douces crémees

Yaourt sucré Bio 

VENDREDI 21 AVRIL 2023

Taboulé Bio 

*Navarin d'Agneau local 

Haricots verts persillés

Cantal AOP  

Fraises locales  et banane RUP 

ORIGINES

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

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie