



LUNDI 05 JUIN 2023

MARDI 06 JUIN 2023

Sauté de *Dinde Label Rouge   aux olives
Courgettes Bio  et pommes de terre à la provençale

Gouda Bio  
 Abricots Bio locaux   

Tomates farcies au **taboulé Bio** 
 Brandade de *poisson (*Cubes de colin)

Flan Vanille Bio 

MERCREDI 07 JUIN 2023

JEUDI 08 JUIN 2023

Radis et beurre
 Paupiette de veau au jus
Petits pois Bio au jus 
 Pêche Bio locale   

Salade verte locale  et **Oeuf dur Bio** 
Dahl de lentilles Bio  et **petits pois** 
 Riz parfumé
 Yaourt nature Bio   

VENDREDI 09 JUIN 2023

ORIGINES

Crêpe au fromage
 *Hoki à la basquaise
Haricots verts Bio persillés 
 Six de Savoie
 Cerises locales 

Origines:

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

*Cube filet de Colin : Theragra chalcogramma, pêché par chalut, Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67)

*Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, 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



LUNDI 12 JUIN 2023

*Agneau  à l'ail
Carottes et flageolets au jus
Vache qui rit
Melon d'Espagne

MARDI 13 JUIN 2023

Salade d'haricots verts et thon
Raviolis VBF 
Emmental Bio  
Abricots locaux 

MERCREDI 14 JUIN 2023

Coleslaw et miette de surimi
Paleron de boeuf au jus sauce moutarde
cornichon
Céréales gourmandes Bio 
Croc Lait
Crème dessert au chocolat Bio 

JEUDI 15 JUIN 2023

Tomates locales 
Boulettes sarrasin-lentilles 
Purée de patates douces crémees
Fourme d'Ambert AOP  
Tarte au chocolat 

VENDREDI 16 JUIN 2023

Poisson pané et tranche citron
Pomme de terre primeur locales 
au thym et l'huile d'olive
Yaourt fruits rouges local 
Nectarine locale 

ORIGINES

Origines:

*Agneau : "Anyell de Pays" France Occitanie

  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 19 JUIN 2023

Tarte aux 3 fromages

*Vedell IGP aux olives et citron

Petits pois et pomme de terre

Pomme

MARDI 20 JUIN 2023

*Merlu Madras

Purée de pomme de terre

Tomme noire IGP

Banane

MERCREDI 21 JUIN 2023

Salade de lentille à l'échalote

Escalope de *porc à la méditerranéenne

Beignets de courgettes

Bonbel

Pêche Bio locale

JEUDI 22 JUIN 2023

Salade verte Bio , noix et dés de mimolette

Lasagnes aux légumes cuisinés, mozzarella et

basilic Bio

Mousse au chocolat

VENDREDI 23 JUIN 2023

Bâtonnets de crudités et sauce bulgare

Rôti de dinde

Salade de blé bio

Yaourt à boire

ORIGINES

Origines:

*Vedell IGP : Pyrénées Catalanes, 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)

*Porc : "Pyrénéus Excellence" France Occitanie

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 26 JUIN 2023**

Concombre Bio  , Maïs Bio  et Thon

*Boeuf Bio  maître d'hôtel

Coquillettes Bio 

Crème dessert chocolat Bio 

MARDI 27 JUIN 2023

Melon d'Espagne ou Pastèque

Rôti de Veau Label Rouge 

sauce moutarde et estragon

Haricots plats et pommes de terre persillés

Tome Noire IGP  

MERCREDI 28 JUIN 2023

Chorizo local  et cornichon

Fricadelle de boeuf et ketchup

Frites

Société Crème

Abricots Bio locaux   

JEUDI 29 JUIN 2023

Omelette nature Bio 



Blé bio  à la crème et champignons

Chavroux

Pêche Bio locale   

VENDREDI 30 JUIN 2023

Tomates cerise et salade verte

Cubes de poisson Meunière

Courgette bio  à la provençale sur lit de riz Bio



Yaourt nature Bio  

ORIGINES

*Boeuf Bio : Bœuf 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 03 JUILLET 2023

*Hoki sauce crustacés

Purée crécy

Fromage blanc aux fruits

Melon jaune

MARDI 04 JUILLET 2023

Aiguillettes de poulet et ketchup

Salade de Farfalles Bio  et tomatescerises locales Comté AOP  Purée de pommes Bio 

MERCREDI 05 JUILLET 2023

Pastèque

*Cabillaud aux légumes

Riz bio créole Emmental Bio  Flan vanille nappé caramel Bio 

JEUDI 06 JUILLET 2023

Salade de pommes de terre, olives,  et pois

Pané fromager

Yaourt fraise bio Abricots locaux 

VENDREDI 07 JUILLET 2023

ORIGINES

Salade verte

Wings de poulet

Potatoes

St Nectaire AOP  

Mister Freeze

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

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO27)

 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