














































Mise à jour : 24 mars 2025


Actualització 24/03/2025

LUNDI 17 MARS 2025	MARDI 18 MARS 2025
 <p>Chou blanc et Chou rouge Blanquette de *cabillaud au Fenouil local  Riz créole Liégeois chocolat</p>	<p>*Sauté de dinde Label Rouge   aux olives Poêlée printanière Edam Bio   Poire</p>
MERCREDI 19 MARS 2025	JEUDI 20 MARS 2025
<p>Avocat *Fricadelle de bœuf Polenta au potiron Bio   Saint Paulin ou Cantal AOP  Purée de pommes Bio  </p>	<p>Omelette nature Bio   Purée de brocoli  Cantal AOP   Orange Bio  </p>
VENDREDI 21 MARS 2025	ORIGINES
<p>Pamplemousse *Paleron de bœuf sauce brune Coquillettes Bio   et Dés de mozzarella Fromage blanc Bio </p>	<p>*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27) *Sauté de dinde Label Rouge : France *Fricadelle de bœuf : Union Européenne et Hors Union Européenne *Paleron de bœuf : Union Européenne</p>

DILLUNS 17 DE MARÇ DEL 2025	DIMARTS 18 DE MARÇ DEL 2025
 <p>Col blanca i col llombarda Blanqueta de *bacallà amb fonoll local  Arròs crioll Liégeois de xocolata</p>	<p>*Saltat d'indiot Label Rouge   amb olives Paellada de primavera Edam biològic   Pera</p>
DIMECRES 19 DE MARÇ DEL 2025	DIJOURS 20 DE MARÇ DEL 2025
<p>Alvocat *Frikandel de bou Polenta amb carabassa biològica   Saint Paulin o Cantal DOP  Puré de poma biològic  </p>	<p> Truita a la francesa biològica   Puré de bròquil Cantal DOP   Taronja biològica  </p>
DIVENDRES 21 DE MARÇ DEL 2025	ORIGEN
<p>Aranja *Espatlla de bou amb salsa bruna Pistons biològics   amb daus de mozzarella Formatge fresc biològic </p>	<p>*Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Saltat d'indiot Label Rouge: França *Frikandel de bou: Unió Europea i exterior a la Unió Europea *Espatlla de bou: Unió Europea</p>

 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

 Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.

Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

Mise à jour : 24 mars 2025

LUNDI 10 MARS 2025


MARDI 11 MARS 2025

Pizza au fromage
*Aiguillettes de poulet sauce hollandaise
ou *Wings de poulet barbecue
Petits pois Bio  **échalotes**
St Môret
Pomme Bio locale  

*Colin sauce crustacés
Ratouille Bio  **et pommes de terre cubes**
Emmental Bio  
Banane RUP 

MERCREDI 12 MARS 2025

JEUDI 13 MARS 2025


Salade de blé Bio  **, maïs Bio**  **, olives**
***Boeuf Bio**   **provençal**
ou ***Rôti de veau Label Rouge**  **provençal**
Brocolis Bio  **persillés**
Camembert
Orange Bio 

Salade verte et dés de mozzarella
Bolognaise de lentilles
Pipe rigate
-
Ananas au sirop sauce caramel




VENDREDI 14 MARS 2025

ORIGINES

Carottes râpées
***Nuggets de poulet et Ketchup**
Purée de pommes de terre
Yaourt sucré local 

*Aiguillette de poulet : Union Européenne
*Wings de poulet barbecue : Union Européenne
*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Rôti de veau Label Rouge : Union Européenne
*Nuggets 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

Actualització 24/03/2025

DILLUNS 10 DE MARÇ DEL 2025

DIMARTS 11 DE MARÇ DEL 2025








Pizza de formatge
***Filets de pollastre amb salsa holandesa**
o **Ales de pollastre a la barbacoa**
Pèsols biològics  **amb escalunya**
St Môret
Poma biològica local  

***Peix amb salsa de crustacis**
Samfaina biològica  **amb cubs de patata**
Emmental biològic  
Plàtan de regió ultraperifèrica 

DIMECRES 12 DE MARÇ DEL 2025

DIJOUS 13 DE MARÇ DEL 2025




Amanida de blat biològic  **, blat d'indi biològic**
 **i olives**
***Bou biològic**   **provençal**
o **Vedella rostida a la Provençal** 
Bròquil biològic  **amb all i julivert**
Camembert
Taronja biològica 


Amanida verda amb daus de mozzarella
Bolonyesa de lleties
Galets
-
Pinya en almívar amb salsa de caramel

DIVENDRES 14 DE MARÇ DEL 2025

ORIGEN

Carrota ratllada
***Delícies de pollastre amb quètxup**
Puré de patata
logurt ensucrat local 

*Filet de pollastre: Unió Europea
*Ales de pollastre: Unió Europea
*Peix: Pollachius virens, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 41)
*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)
*Vedella rostida: Unió Europea
*Delícies de pollastre: Unió Europea










 Fruits, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.








Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr




Mise à jour : 24 mars 2025


Actualització 24/03/2025

LUNDI 17 MARS 2025	MARDI 18 MARS 2025
 <p>Chou blanc et Chou rouge Blanquette de *cabillaud au Fenouil local 🇫🇷 Riz créole Liégeois chocolat</p>	<p>*Sauté de dinde Label Rouge 🇫🇷 🇫🇷 aux olives Poêlée printanière Edam Bio  Poire</p>
MERCREDI 19 MARS 2025	JEUDI 20 MARS 2025
<p>Avocat *Fricadelle de bœuf Polenta au potiron Bio  Saint Paulin ou Cantal AOP 🇫🇷 Purée de pommes Bio </p>	<p>Omelette nature Bio  Purée de brocoli  Cantal AOP 🇫🇷 Orange Bio </p>
VENDREDI 21 MARS 2025	ORIGINES
<p>Pampleousse *Paleron de bœuf sauce brune Coquillettes Bio  et Dés de mozzarella Fromage blanc Bio </p>	<p>*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27) *Sauté de dinde Label Rouge : France *Fricadelle de bœuf : Union Européenne et Hors Union Européenne *Paleron de bœuf : Union Européenne</p>

DILLUNS 17 DE MARÇ DEL 2025	DIMARTS 18 DE MARÇ DEL 2025
 <p>Col blanca i col llombarda Blanqueta de *bacallà amb fonoll local 🇫🇷 Arròs crioll Liégeois de xocolata</p>	<p>*Saltat d'indiot Label Rouge 🇫🇷 🇫🇷 amb olives Paellada de primavera Edam biològic  Pera</p>
DIMECRES 19 DE MARÇ DEL 2025	DIJOURS 20 DE MARÇ DEL 2025
<p>Avocat *Frikandel de bou Polenta amb carabassa biològica  Saint Paulin o Cantal DOP 🇫🇷 Puré de poma biològic </p>	<p>Truita a la francesa biològica  Puré de bròquil Cantal DOP 🇫🇷 Taronja biològica </p>
DIVENDRES 21 DE MARÇ DEL 2025	ORIGEN
<p>Aranja *Espatlla de bou amb salsa bruna Pistons biològics  amb daus de mozzarella Formatge fresc biològic </p>	<p>*Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Saltat d'indiot Label Rouge: França *Frikandel de bou: Unió Europea i exterior a la Unió Europea *Espatlla de bou: Unió Europea</p>

 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

 Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.

Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr














Mise à jour : 24 mars 2025


Actualització 24/03/2025

LUNDI 24 MARS 2025	MARDI 25 MARS 2025
<p>Endives et noix</p> <p>*Cuisse de canette  miel olives</p> <p>ou *Sauté de dinde Label Rouge  sauce normande</p> <p>Farfalles Bio  et Dés de mozzarella</p> <p>Yaourt pêche ou fraise ou sucré local </p> <p>ou Yaourt fraise Bio </p>	<p>Salade de lentilles Bio  et Dés de mimolette</p> <p>*Vedell Bio  à la catalane</p> <p>Haricots verts Bio  persillés</p> <p>Banane</p>
MERCREDI 26 MARS 2025	JEUDI 27 MARS 2025
<p>Radis et beurre</p> <p>*Cuisse de canette  miel olives</p> <p>Pommes de terre lamelles et champignons persillés</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Pané fromager</p> <p>ou Galette de blé tomate mozzarella</p> <p>Purée St Germain</p> <p>Crème dessert vanille Bio </p> 
VENDREDI 28 MARS 2025	ORIGINES
<p>Roulé au fromage</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Duo de carottes persillées</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Pomme Bio locale </p>	<p>*Cuisse de canette : France</p> <p>*Dinde Label Rouge : France</p> <p>*Vedell Bio : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p>

 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

DILLUNS 24 DE MARÇ DEL 2025	DIMARTS 25 DE MARÇ DEL 2025
<p>Endivies amb nous</p> <p>*Cuixa d'ànec  amb mel i olives</p> <p>O Saltat de Gall dindi  amb Crema</p> <p>Llaços biològics  amb daus de mozzarella</p> <p>logurt de préssec, de Maduixes o ensucrat local</p> <p> o logurt de maduixa biològic </p>	<p>Amanida de lleties biològiques  amb daus de mimolette</p> <p>*Vedella biològica  a la catalane</p> <p>Mongeta tendra biològica  amb all i julivert</p> <p>Plàtan</p>
DIMECRES 26 DE MARÇ DEL 2025	DIJOURS 27 DE MARÇ DEL 2025
<p>Raves amb mantega</p> <p>*Cuixa de Gallina de Guiea  amb Mel i olives</p> <p>Patata tallada a rodanxes amb bolets i all i julivert</p> <p>Cantafrais</p> <p>Éclair de xocolata</p>	<p>Amanida verda</p> <p>Formatge arrebossat</p> <p>O Creps de blat amb tomàquet i mozzarella</p> <p>Purée de pèsols Saint Germain</p> <p>Crème de vainilla biològica </p> 
DIVENDRES 28 DE MARÇ DEL 2025	ORIGEN
<p>Enrotllat de formatge</p> <p>Peix a la meunière</p> <p>Duo de carottes amb all i julivert</p> <p>Gouda biològic </p> <p>Poma biològica local </p>	<p>*Cuixa d'ànec: França</p> <p>Gall dindi: França</p> <p>*Vedella biològica: Vedella biològica Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)</p> <p>*Hoki MSC (pesca sostenible): <i>Macruronus novaezelandiae</i>, pescat amb teranyina, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81)</p>

 Fruits, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.

Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr