



















Mise à jour : 21 mars 2025


Actualització 21/03/2025

LUNDI 31 MARS 2025	MARDI 01 AVRIL 2025
<p>Salade de pois chiches à la catalane</p> <p>Axoa de *Veau Bio  </p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Yaourt nature Bio </p> <p>Orange Bio </p>	<p>Radis et beurre</p> <p>*Raviolis au bœuf </p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Purée de pommes coings</p>
MERCREDI 02 AVRIL 2025	JEUDI 03 AVRIL 2025
<p>Betteraves</p> <p>*Aiguillettes de poulet au jus</p> <p>Purée de potiron Bio </p> <p>Fromage blanc aux fruits Poire</p>	<p>Salade verte et Oeuf dur Bio </p> <p>Cari de carottes aux deux lentilles</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Yaourt sucré Bio </p>
VENDREDI 04 AVRIL 2025	ORIGINES
<p>*Chorizo local  et cornichons</p> <p>*Cabillaud sauce hollandaise</p> <p>Pommes de terre cubes et ratatouille Bio </p> <p>Babybel Bio </p> <p>Banane RUP </p>	<p>*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p>*Ravioli pur bœuf : Viande de bœuf française</p> <p>*Aiguillette de poulet : Union Européenne (France)</p> <p>*Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie</p> <p>*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)</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](http://www.udsis.fr)

DILLUNS 31 DE MARÇ DEL 2025	DIMARTS 01 D'ABRIL DEL 2025
<p>Amanida de cigrons a la catalana</p> <p>Axoa de *vedella biològica  </p> <p>Coliflor amb all i julivert</p> <p>logurt natural biològic </p> <p>Taronja biològica </p>	<p>Raves amb mantega</p> <p>*Raviolis de bou </p> <p>Fourme d'Ambert DOP </p> <p>Puré de poma i codony</p>
DIMECRES 02 D'ABRIL DEL 2025	DIJOURS 03 D'ABRIL DEL 2025
<p>Remolatxa</p> <p>*Filets de pollastre amb suc</p> <p>Puré de carabassa biològica </p> <p>Formatge fresc de fruita Pera</p>	<p>Amanida verda i ou dur biològic </p> <p>Curri de carottes amb dues varietats de lleties</p> <p>Sèmola biològica </p> <p>logurt ensucrat biològic </p>
DIVENDRES 04 D'ABRIL DEL 2025	ORIGEN
<p>*Xoriço local  i cogombrets</p> <p>*Bacallà amb salsa holandesa</p> <p>Cubs de patata i samfaina biològica </p> <p>Babybel biològic </p> <p>Plàtan de regió ultraperifèrica </p>	<p>*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p> <p>*Raviolis de bou: Carn de bou francesa</p> <p>*Filet de pollastre: Unió Europea (França)</p> <p>*Xoriço artesà: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània</p> <p>*Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p>

 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](http://www.udsis.fr)



Mise à jour : 21 mars 2025

Actualització 21/03/2025

LUNDI 07 AVRIL 2025	MARDI 08 AVRIL 2025
<p><b>*Merlu sauce bourride sétoise</b>            Purée crécy            Kiri            Pomme HVE locale </p>	<p>Salade d'haricots verts coupés et thon            Gratin de <b>coquillettes Bio</b>  et *dés de volaille            Emmental râpé            Clémentine</p>
MERCREDI 09 AVRIL 2025	JEUDI 10 AVRIL 2025
<p>Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette            Cubes de poisson aux céréales            Blé Bio  à la tomate            Mini cabrette            Mousse au chocolat</p>	<p>Endives et noix et 1/2 œuf dur Bio             Crispy de blé            Poêlée de légumes grillés pesto            Edam Bio              Moelleux au chocolat</p>
VENDREDI 11 AVRIL 2025	ORIGINES
<p> Salade verte, dés de brebis            et <b>Vinaigrette grenade locale</b>             *Rôti d'agneau Label Rouge  au jus            Frites et ketchup            Crème dessert vanille Bio </p>	<p>*Merlu MSC (portion enfant) : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)            *Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)            *Dés de dinde : Union Européenne            *Rôti d'agneau Label rouge : Union Européenne</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](http://www.udsis.fr)












DILLUNS 07 D'ABRIL DEL 2025	DIMARTS 08 D'ABRIL DEL 2025
<p><b>*Lluç amb salsa berrida de Seta</b>            Puré de patata i carota            Kiri            Poma d'alt valor mediambiental local </p>	<p>Amanida de mongeta tendra tallada i tonyina            Pistons biològics gratinats  amb *daus d'aviram            Emmental ratllat            Clementina</p>
DIMECRES 09 D'ABRIL DEL 2025	DIJOURS 10 D'ABRIL DEL 2025
<p>Bastonets de carotta amb salsa d'escalunya i cibulet            Cubs de peix amb cereals            Blat biològic  amb tomata            Mini Cabrette            Mousse de xocolata</p>	<p>Endívies, nous i 1/2 ou dur biològic             Cruixent de blat            Verdures a la paella amb pesto            Edam biològic              Cremós de xocolata</p>
DIVENDRES 11 D'ABRIL DEL 2025	ORIGEN
<p>Amanida verda amb daus de formatge d'ovella            i <b>vinagreta de magrana local</b>             *Xai rostit Label Rouge  amb suc            Patates fregides amb quètxup            Crema de vainilla biològica </p>	<p>*Lluç MSC (pesca sostenible, porció infantil): <i>Merluccius capensis</i> i <i>Merluccius paradoxus</i>, pescats amb teranyina, Atlàntic sud-est (FAO 47)            *Lluç (porció adult, petit, mitjà, gran): <i>Merluccius hubbsi</i>, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)            *Daus d'indiot: Unió Europea            *Xai Label Rouge rostit: Unió Europea</p>












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](http://www.udsis.fr)

Mise à jour : 21 mars 2025


Actualització 21/03/2025

LUNDI 28 AVRIL 2025	MARDI 29 AVRIL 2025
 <p>Radis et beurre Tortellini ricotta épinards sauce béchamel au fromage Yaourt fraise local </p>	<p>Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio , olives et Dés d'emmental *Agneau local  en sauce Haricots verts Bio  persillés Orange Bio </p>
MERCREDI 30 AVRIL 2025	JEUDI 01 MAI 2025
<p>Salade verte *Hoki sauce bonne femme Céréales gourmandes Bio  St Môret Tarte abricot</p>	<p>FERIE</p>
VENDREDI 02 MAI 2025	ORIGINES
<p>Salade de riz Bio  au thon Poisson pané et citron Duo de carottes braisées Gouda Bio  Fraises locales  et Banane RUP  et Crème chantilly</p>	<p>*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie *Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)</p>

DILLUNS 28 D'ABRIL DEL 2025	DIMARTS 29 D'ABRIL DEL 2025
 <p>Raves amb mantega Tortel·linis de brossat i espinacs amb beixamel de formatge logurt de maduixa local </p>	<p>Amanida de cubs de patata, blat d'indi biològic , olives i daus d'emmental *Xai local  amb salsa Mongeta tendra biològica  amb all i julivert Taronja biològica </p>
DIMECRES 30 D'ABRIL DEL 2025	DIJOURS 01 DE MAIG DEL 2025
<p>Amanida verda *Hoki amb salsa Bonne Femme Cereals gormands biològics  St Môret Pastís d'albercoc</p>	<p>FESTIU</p>
DIVENDRES 02 DE MAIG DEL 2025	ORIGEN
<p>Amanida d' arròs biològic  amb tonyina Peix arrebossat i llimona Duo de carottes estofades Gouda biològic  Maduixes locals  i plàtan de regió ultraperifèrica amb nata </p>	<p>*Xai: Anyell de Pays, França, Occitània *Hoki MSC (pesca sostenible): <i>Macruronus novaezelandiae</i>, pescat amb teranyina, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81)</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](http://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](http://www.udsis.fr)