

Mise à jour : 19 mai 2025

LUNDI 02 JUIN 2025	MARDI 03 JUIN 2025
Melon type charentais Bio  *Cuisse de poulet grillée  Coquillettes Bio  et Emmental râpé Yaourt pêche local 	Tarte au fromage  *Agneau local  sauce à l'ail Brocolis Bio  persillés Abricots Bio locaux  
MERCREDI 04 JUIN 2025	JEUDI 05 JUIN 2025
Carottes bâtonnets et sauce bulgare *Hoki sauce hollandaise Mousseline de petits pois St Moret Eclair au chocolat	Salade verte Croc fromage Poêlée rustique Gouda Bio   Pastèque Bio  
VENREDI 06 JUIN 2025	ORIGINES
Déjeuner sur l'herbe Tomates cerises locales  et Concombres locaux  et Sauce tzatziki *Rôti de dinde Salade de riz Bio  au thon Yaourt à boire framboise	*Cuisse de poulet : France *Agneau : « Anyell de Pays » France Occitane *Hoki MSC : <i>Macrurus novaezealandiae</i>, pêché par chalut. Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) *Rôti de dinde : 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

Actualizació: 19 de maig del 2025

DILLUNS 02 DE JUNY DEL 2025	DIMARTS 03 DE JUNY DEL 2025
Meio tipus charentais biològic  *Cuixa de pollastre a la planxa  Pistons biològics  amb emmental ratllat logurt de préssec local 	Pastís de formatge  *Xai local  amb salsa d'all Broqui biològic  amb all i julivert Albercocs biològics locals  
DIMECRES 04 DE JUNY DEL 2025	DIJOUS 05 DE JUNY DEL 2025
Bastionets de carrota amb salsa búlgara *Hoki amb salsa holandesa Mussolina de pèsols St Moret Éclair de xocolata	Amanida verda Croc Fromage Paelada rústica Gouda biològic   Sinidra biològica  
DIVENDRES 06 DE JUNY DEL 2025	ORIGEN
Dinar a l'herba Cièrris locals  ! cogombre local amb salsa tzatziki *Indirot rostit Amanida d' arros biològic  amb tonyina logurt per beure de gèrds	*Cuixa de pollastre: França *Xai: Anyell de Pays, França, Occitània *Hoki MSC (pesca sostenible): <i>Macrurus novaezeelandiae</i>, pesca amb teranyina. Ocea Pacific sud-oest (FAO 81) *Indirot rostit: Unió Europea

 Fruïtes, verdures i productes lactics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.
Aiguns menus es podien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...), s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

Mise à jour : 19 mai 2025

LUNDI 09 JUN 2025	MARDI 10 JUN 2025
FERIE	Omelette nature Bio  Purée crécy  St Nectaire AOP  Nectarine Bio locale  
MERCREDI 11 JUN 2025	JEUDI 12 JUN 2025
Tomates Bio locales  *Boles de picolat Pennes Bio  et Emmental râpé Camembert  Abricots Bio locaux 	*Pâté en croûte de volaille et cornichons Cubes de poisson aux céréales et citron Riz Bio  à la tomate Babybel Bio  Banane RUP 
VENDREDI 13 JUN 2025	ORIGINES
 Avocat *Rôti de veau Label Rouge  sauce forestière Pommes de terre primeur locales  et sauce ciboulette ou Pommes de terre primeur locales  thym et huile d'olive Flan vanille nappé caramel Bio 	*Boles de picolat : Boule au bœuf Union Européenne *Paté en croûte de volaille : Viandes de dinde, poulet et canard Union Européenne (avec gélatine de bœuf) *Rôti de veau Label Rouge : 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

Actualizació: 19 de maig del 2025

DILLUNS 09 DE JUNY DEL 2025	DIMARTS 10 DE JUNY DEL 2025
FESTIU	Truita a la francesa biològica Purè de patata i carrota Santnecari DOP  Nectarina biològica local 
DIMECRES 11 DE JUNY DEL 2025	DIJOUS 12 DE JUNY DEL 2025
Tomata biològica local  *Boles de picolat Macarrons biològics  amb emmental ratllat Camembert  Albercocs biològics locals 	*Crosta de paté d'aviram i cogombrets Cubs de peix amb cereals i llimona Arròs biològic  amb tomata Babybel biològic  Plàtan de regió ultraperifèrica 
DIVENDRES 13 DE JUNY DEL 2025	ORIGEN
 Alivocat *Vedella Label Rouge  rostida amb salsa forestal Patates noves locals  amb salsa de cibulet o patates noves locals  amb farigola i oli d'oliva Flam de vainilla amb caramel biològic 	*Boles de picolat: Mandonguilla de bou de la Unió Europea *Crosta de paté d'aviram: Carn de gall dindi, pollastre i ànec de la Unió Europea (amb gelatina de bou) *Vedella Label Rouge rostida: 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 : 19 mai 2025

LUNDI 16 JUNI 2025

MARDI 17 JUNI 2025

Betteraves Bio 

*Merlu sauce crustacés

Riz Bio  safrané

Edam Bio  

Abricots locaux 

*Brochette de poulet marinée thym citron 

Purée de courgettes

Yaourt à la fraise Bio  

Pomme HVE locale 

MERCREDI 18 JUNI 2025

JEUDI 19 JUNI 2025

Melion type charentais Bio 

*Colin à la portugaise

Fian de petits légumes

Kiri

Crème dessert au chocolat Bio 

*Paleron de bœuf au jus

Patatas bravas et sauce cocktail épicée

Mimollette

Pastèque Bio  

VENDREDI 20 JUNI 2025

ORIGINES

Printemps Bio 

Salade verte Bio  et 1/2 œuf dur Bio 

Pizza bolognaise de lentilles Bio 

Haricots verts Bio  persillés

Fromage blanc Bio   et sucre

*Merlu MSC (portion enfant) : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêche par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)

*Merlu (portion adulte) : Merluccius hubbsi, pêche par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Brochette de poulet : France

*Colin MSC : Pollachius virens, pêche par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Paleron de bœuf : 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

Actualizació: 19 de maig del 2025

DILLUNS 16 DE JUNY DEL 2025

DIMARTS 17 DE JUNY DEL 2025

Remolaxta biològica 

*Lluç amb salsa de crustacis

Arros biològic  amb safrà

Edam biològic  

Albercocs locals 

*Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona 

Purè de carabassó

logurt de maduixa biològic 

Poma d'alt valor mediambiental local 

DIMECRES 18 DE JUNY DEL 2025

DIJOUS 19 DE JUNY DEL 2025

Meló tipus charentais biològic 

*Peix carboner a la portuguesa

Fiam de verduretes

Kiri

Crema de xocolata biològica 

*Espàtlla de bou amb suc

Patates braves amb salsa còctel especiada

Mimollette

Sindria biològica  

DIVENDRES 20 DE JUNY DEL 2

ORIGEN

Primavera biològica 

Amanida verda biològica  i 1/2 ou dur biològic

Pizza bolonyesa de lletnes biològica 

Mongeta tendra biològica  amb all i julivert

Formatge fresc biològic  i sucre

*Lluç MSC (porció infantil, pesca sostenible): Merluccius capensis i Merluccius paradoxus, pescats amb teranyina, Atlàntic sud-est (FAO 47)

*Lluç (porció adult): Merluccius hubbsi, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)

*Broqueta de pollastre: França

*Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)

*Espàtlla de bou: Unió Europea

 Fruits, verdures i productes lactics 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 : 19 mai 2025

LUNDI 23 JUIN 2025

MARDI 24 JUIN 2025

Déjeuner sur l'herbe
*Aiguillettes de poulet
Salade de riz Bio  au thon
Cantatrais
Nectarine Bio locale  

*Raviolis au bœuf
Tomme Noire IGP 
Abricots locaux 

MERCREDI 25 JUIN 2025

JEUDI 26 JUIN 2025

Crêpe au fromage
Axoa de *veau Bio  
Petits pois et carottes Bio  à l'échalote
Bonbel
Pêche Bio locale  

Tomates Bio locales   et Dés de mozzarella
Tajine de légumes Bio 
Céréales gourmandes Bio 
Beignet aux pommes 

VENREDI 27 JUIN 2025

ORIGINES

Melons type charentais Bio 
et sauce échalote ciboullette
*Cabillaud sauce dugléré
Blé Bio  doré
Yaourt cerise local 

*Aiguillette de poulet : Union Européenne
*Ravioli pur bœuf : Viande de bœuf française
*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France
Occitane (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêche par lignes et hameçons ou
par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

Actualització: 19 de maig del 2025

DILLUNS 23 DE JUNY DEL 2025

DIMARTS 24 DE JUNY DEL 2025

Dinar a l'herba
*Filets de pollastre
Amanida d' arròs biològic  amb tonyina
Cantatrais
Nectarina biològica local  

*Raviolis de bou
Tomme Noire IGP 
Albercocs locals 

DIMECRES 25 DE JUNY DEL 2025

DIJOUS 26 DE JUNY DEL 2025

Crepe de formatge
Axoa de * vedella biològica  
Pèsols i carottes biològics  amb escalunya
Bonbel
Préssec biològic local  

Tomata biològica local   amb daus de
mozzarella
Tagin de verdures biològiques 
Cereals gourmands biològics 
Bunyol de poma 

DIVENDRES 27 DE JUNY DEL 2025

ORIGEN

Meló tipus charentais biològic 
amb salsa d'escalunya i cibulet
*Bacallà amb salsa dugléré
Blat daurat biològic 
logurt de cítera local 

*Filet de pollastre: Unió Europea
*Raviolis de bou: Carn de bou francesa
*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes
Pyrénéennes, França, Occitania (Roussillon i cantons limitrofs)
*Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pescat amb línia i
ham o amb veranyna, Atlàntic nord-est (FAO 27)

Mise a jour : 19 mai 2025

LUNDI 30 JUIN 2025

MARDI 01 JUILLET 2025

Salade verte et croûtons
 *Colin sur julienne de légumes
 Riz Bio  créole
 Yaourt nature Bio  et sucre

Betteraves lanières et miettes de surimi
 *Sauté de porc Label Rouge local 
 Poêlée de pommes de terre cubes et ratatouille
 Emmental Bio 
 Pomme Bio 

MERCREDI 02 JUILLET 2025

JEUDI 03 JUILLET 2025

Déjeuner sur l'herbe
 Melon jaune Bio 
 *Pilons de poulet
 Taboulé Bio 
 St Paulin
 Yaourt à boire à la fraise

Pané fromager
 Poêlée campagnarde
 St Môret
 Pêche Bio locale 
 Mister freeze

VENDREDI 04 JUILLET 2025

ORIGINES

Pastèque et dés de brebis
 *Rôti de veau sauce brune
 Farfalles Bio  et Dés de mozzarella
 Liégeois chocolat

*Colin MSC : Pollachius virens, pêche par chalu, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
 *Sauté de porc Label Rouge : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
 *Pilon de poulet : Union Européenne
 *Rôti de veau : Union Européenne

Actualització: 19 de maig del 2025

DILLUNS 30 DE JUNY DEL 2025

DIMARTS 01 DE JULIOL DEL 2025

Amanida verda amb crosionets
 *Peix carboner sobre juliana de verdures
 Arròs crioll biològic 
 Iogurt natural biològic  i sucre

Tires de remolacha i engrunes de surimi
 *Saltat de porc Label Rouge local 
 Cubs de patata i samfaina a la paella
 Emmental biològic 
 Poma biològica 

DIMECRES 02 DE JULIOL DEL 2025

DIJOUS 03 DE JULIOL DEL 20

Dinar a l'herba
 Meló groc biològic 
 *Cuixes de pollastre
 Tabule biològic 
 Saint-paulin
 Iogurt per beure de maduxa

Formatge arrebossat
 Paella de camperola
 St Môret
 Préssec biològic local 
 Mr. Freeze

DIVENDRES 04 DE JULIOL DEL 2025

ORIGEN

Sindria i daus de formatge d'ovella
 *Vedella rostida amb salsa bruna
 Llajos biològics  i daus de mozzarella
 Liégeois de xocolata

*Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)
 *Saltat de porc Label Rouge: Porc Pyrénéus Excellence, França Occitània
 *Cuixa de pollastre: Unió Europea
 *Vedella rostida: Unió Europea

 Fruïts, llegumes i productes lactiers subvencionats 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

 Fruïts, verdures i productes lactics 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