

Mise à jour : 28 août 2025

Actualització dijous, 28 agost de 2025

LUNDI 01 SEPTEMBRE 2025		MARDI 02 SEPTEMBRE 2025		
Tomates Bio locales  *Haut de cuisse de poulet  Riz Bio  paëlla  Yaourt fraise local 	Roulé au fromage *Boeuf Bio  maître d'hôtel  Petits pois Carottes Bio  sauce à l'échalote  Gouda Bio  Prunes Occitanie 	Salade verte *Merlu sauce citron  Semoule Bio  St Môret  Eclair au chocolat 	Salade de pommes de terre, Maïs Bio , Olives  et dés d'emmental  Cubes de poisson aux céréales  Courgettes Bio  persillées  Pastèque Bio 	
MERCREDI 03 SEPTEMBRE 2025		JEUDI 04 SEPTEMBRE 2025		
Concombres Bio locaux  Tortellini ricotta épinard sauce béchamel  Crème dessert chocolat Bio 	Haut de cuisse de poulet : Union Européenne (France)  *Pilons de poulet : Union Européenne (France)  *Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)  *Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) 	ORIGINES		

 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 01 DE SETEMBRE DEL 2025		DIMARTS 02 DE SETEMBRE DEL 2025	
Tomata biològica local  *Contracua de pollastre  Arròs biològic  paella  logurt de maduixa local 	Enrotllat de formatge *Bou biològic  maître d'hôtel  Pèsols i carottes biològics  d'escalunya  Gouda biològic  Occitanie 	Amanida verda *Luç amb salsa de llimona  Sèmola biològica  St Môret  Éclair de xocolata 	Amanida de patata, blat d'indi biològic , olives i daus d'emmental  Cubs de peix amb cereals  Carabassó biològic  amb all i julivert  Síndria biològica 
DIMECRES 03 DE SETEMBRE DEL 2025		DIJOURS 04 DE SETEMBRE DEL 2025	
Cogombre biològic local  Tortel·linis de brossat i espínacs amb beixamel  Crema de xocolata biològica 	*Cuixetes de pollastre: França *Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Luç: <i>Merluccius hubbsi</i>, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)	ORIGEN	

 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 : 18 août 2025

Actualització: dilluns, 18 agost de 2025

LUNDI 08 SEPTEMBRE 2025		MARDI 09 SEPTEMBRE 2025	
Salade de coquillettes Bio  au Thon *Veau Bio  aux petits oignons Gratin de chou fleur  St Nectaire AOP  Banane RUP 	Tomates Bio locales  et ½ Oeuf dur Bio  Chili sin carne Riz parfumé Yaourt sucré Bio  	Salade verte *Viande bolognaise  Torsades Bio  Emmental râpé Purée de pommes pêches Bio 	*Pâté en croûte de volaille et cornichon *Cabillaud sauce basquaise Ratatouille Bio  et pomme de terre Babybel Bio  Melon
MERCREDI 10 SEPTEMBRE 2025		JEUDI 11 SEPTEMBRE 2025	
Salade de haricots verts coupés *Aiguillettes de poulet  au jus Purée de brocoli Fromage blanc aux fruits Pomme locale 	*Pâté en croûte de volaille et cornichon *Cabillaud sauce basquaise Ratatouille Bio  et pomme de terre Babybel Bio  Melon	ORIGINES	
*Aiguillettes de poulet : Union Européenne (France) *Pâté en croûte de volaille : Viandes de dinde, poulet et canard Union Européenne (avec gélatine de bœuf) *Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27) *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Viande pour bolognaise : Egrénée de bœuf français			

 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 08 DE SETEMBRE DEL 2025		DIMARTS 09 DE SETEMBRE DEL 2025	
Amanida de pistons biològica  amb tonyina	*Vedella biològica  amb cebetes	Tomata biològica local  i ou dur biològic 	Xili sense carn
Coliflor gratinada	Santnectari DOP 	Arròs aromatitzat	logut ensucrat biològic 
Plàtan de regió ultraperifèrica 			
DIMECRES 10 DE SETEMBRE DEL 2025		DIJOUS 11 DE SETEMBRE DEL 2025	
Amanida de mongeta tendra tallada	*Filets de pollastre amb suc	*Crosta de paté d'aviram i cogombrets	*Bacallà amb salsa basca
Purè de bròquil	Formatge fresc de fruita	Santfaina biològica  i patata	Babybel biològic 
Poma local 		Meló 	
DIVENDRES 12 DE SETEMBRE DEL 2025		ORIGEN	
Amanida verda	*Carn a la bolonyesa 	*Filets de pollastre: França	
Espirals biològiques 	amb emmental ratllat	*Crosta de paté d'aviram: Carn de gall d'indi, pollastre i ànec de la Unió Europea (amb gelatina de bou)	
Purè de poma i préssec biològic 		*Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)	
		*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)	
		*Carn per a bolonyesa: Carn de bou francès picada	

 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 llurament...), s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

Mise à jour : 18 août 2025

Actualització: dilluns, 18 agost de 2025

LUNDI 15 SEPTEMBRE 2025	MARDI 16 SEPTEMBRE 2025
Salade verte et croûtons *Hoki sauce dugléré Purée crécy Yaourt nature Bio et sucre	Mais Bio , Olives et Thon *Sauté de dinde Label rouge aux olives Haricots verts et pommes de terre Kiri Prunes locales
MERCREDI 17 SEPTEMBRE 2025	JEUDI 18 SEPTEMBRE 2025
Melon type charentais Poisson pané et citron Coquillettes Bio à la tomate Yaourt brassé aux fruits Purée de pommes Bio	*Paleron de bœuf au jus Pommes de terre rissolées Vache qui rit Raisins locaux
VENDREDI 19 SEPTEMBRE 2025	ORIGINES
Concombres Bio locaux Carré de seitan Bio Gratin de brocoli Bio Emmental Bio Tarte abricot	*Hoki : Macruronus novaezealandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) *Sauté de dinde Label Rouge : France *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

DILLUNS 15 DE SETEMBRE DEL 2025	DIMARTS 16 DE SETEMBRE DEL 2025
Amanida verda amb crostonets *Hoki amb salsa dugléré Puré de patata i carrota logurt natural biològic i sucre	Blat d'indi biològic , olives i tonyina *Saltat d'indiot Label Rouge amb olives Mongeta tendra amb patates Kiri Prunes locals
DIMECRES 17 DE SETEMBRE DEL 2025	DIJOUS 18 DE SETEMBRE DEL 2025
Meló tipus charentais Peix arrebossat i llimona Pistons biològics amb tomata logurt batut de fruita	Remolatxa biològica *Espatlla de bou amb suc Patates rossejades Vache Qui Rit Raïm local
DIVENDRES 19 DE SETEMBRE DEL 2025	ORIGEN
Cogombre biològic local Carré de seitan biològic Bròqui biològic gratinat Emmental biològic Pastis d'albercoc	*Hoki: <i>Macruronus novaezealandiae</i>, pescat amb teranyina, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81) *Indiot Label Rouge: França *Estofat de bou (espatlla de bou): Unió Europea

 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 : 18 août 2025

Actualització: dilluns, 18 agost de 2025

LUNDI 22 SEPTEMBRE 2025		MARDI 23 SEPTEMBRE 2025	
Tomates cerises HVE locales 🇫🇷 , ½ Oeuf dur Bio 🇫🇷 et Dés de Mozzarella Tajine de légumes Bio 🇫🇷 et Pois chiches Riz parfumé Cocktail de fruits du verger		*Merlu à l'aneth Blé Bio 🇫🇷 doré Cantal AOP 🇫🇷 Pastèque Bio 🇫🇷	
MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2025		JEUDI 25 SEPTEMBRE 2025	
Taboulé Bio 🇫🇷 *Vedell IGP 🇫🇷 au curry Beignets de chou-fleur Cantafrais Banane RUP 🇫🇷		Carottes en bâtonnets et sauce échalote ciboulette *Saucisse grillée locale 🇫🇷 Purée de pommes de terre Yaourt cerise local 🇫🇷	
VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025		ORIGINES	
Tarte au fromage *Rôti de dinde Label Rouge 🇫🇷 à la Normande Céréales gourmandes Bio 🇫🇷 Pomme Bio locale 🇫🇷		*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) *Saucisse grillée : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Rôti de dinde Label Rouge : Union Européenne (France) *Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, 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

DILLUNS 22 DE SETEMBRE DEL 2025		DIMARTS 23 DE SETEMBRE DEL 2025	
Cirerols d'alt valor mediambiental 🇫🇷 dur biològic 🇫🇷 Tagin de verdures biològiques 🇫🇷 Arròs aromatitzat Daus de mozzarella Còctel de fruita del verger	🇫🇷 locals i ou 🇫🇷 i cígrons	Amanida verda *Lluç amb anet Blat daurat biològic 🇫🇷 Cantal DOP 🇫🇷 Síndria biològica 🇫🇷	
DIMECRES 24 DE SETEMBRE DEL 2025		DIJOUS 25 DE SETEMBRE DEL 2025	
Tabule biològic 🇫🇷 *Vedella IGP 🇫🇷 amb curri Bunyols de coliflor Cantafrais Plàtan de regió ultraperifèrica 🇫🇷		Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet *Salsitxa local a la planxa 🇫🇷 Purè de patata Iogurt de citrera local 🇫🇷	
DIVENDRES 26 DE SETEMBRE DEL 2025		ORIGEN	
Pastis de formatge *Indiot Label Rouge rosit 🇫🇷 a la normanda Cereals gormands biològics 🇫🇷 Poma biològica local 🇫🇷		*Lluç: Merluccius hubbsi, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41) *Salsitxa a la planxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Indiot Label Rouge: França *Pernil serrà especialitat tradicional garantida: Carn de porc de la Unió Europea (Espanya) *Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)	

 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