UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ : 15/12/25

écoles escoles

MENUS TRADITIONNELS
MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026
Del dilluns 5 de gener al divendres 9 de gener del 2026

	Lundi 5 Janv.	Mardi 6 Janv. (REPAS VÉGÉTARIEN)	Jeudi 8 Janv.	Vendredi 9 Janv.
DÉJEUNER	*COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON RIZ BIO CREOLE TOMME DES PYRENEES IGP CLEMENTINE BIO	PAMPLEMOUSSE DOSE DE SUCRE BOLOGNAISE DE LENTILLES TORSADES BIO DES DE MOZZARELLA GALETTE DES ROIS	SALADE BATAVIA *WINGS DE POULET BARBECUE FRITES KETCHUP YAOURT FRAMBOISE LOCAL	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL *ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CATALANE BROCOLIS BIO PERSILLES CHAVROUX KIWI BIO LOCAL

ORIGINES

***Filet de colin MSC :** Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

***Wings de poulet barbecue :** Union Européenne

***Rôti de porc Label Rouge :** Union Européenne (France)

Gener	Dilluns 5	Dimarts 6	Dijous 8	Divendres 9
DINAR	*Peix carboner sobre juliana de verdures amb salsa de llimona **Arròs crioll biològic** **Tomme des Pyrénées IGP** **Clementina biològica**	Aranja Dosi de sucre Bolonyesa de llenties **Espirals biològiques** Daus de mozzarella Galette de Reis	Enciam batàvia ***Ales de pollaste barbacoa** Patates fregides Quètxup **logurt de gerds local**	Pastís de verdures d'estiu ***Porc Label Rouge rostit amb salsa catalana** **Bròquil biològic amb all i julivert** Chavroux **Kiwi biològic local**

ORIGEN

***Peix carboner MSC (pesca sostenible):** *Pollachius virens*, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)

***Ales de pollastre barbacoa:** Unió Europea

***Porc Label Rouge rostit:** Unió Europea (França)

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

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ : 15/12/25

écoles escoles

MENUS TRADITIONNELS
MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

Del dilluns 12 de gener al divendres 16 de gener del 2026

	Lundi 12 Janv.	Mardi 13 Janv.	Jeudi 15 Janv.	Vendredi 16 Janv.
DÉJEUNER	SALADE BATAVIA *COLIN SAUCE BONNE FEMME PENNES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO DOSE DE SUCRE	SARDINE A L HUILE TRANCHE DE CITRON TARTIFLETTE DE *VOLAILLE EMMENTAL RAPE POMME BIO LOCALE	OMELETTE NATURE BIO PUREE D'HARICOTS VERTS CANTAL AOP BANANE BIO	CAROTTES BATONNETS SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE *PALERON DE BOEUF SAUCE BRUNE LENTILLES BIO D'OCCITANIE A LA MAROCAINE LIEGEOIS CHOCOLAT

ORIGINES

***Filet de colin MSC :** Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

***Tartiflette de volaille :** Viande de dinde France

***Paleron de bœuf :** Union Européenne (France)

Gener	Dilluns 12	Dimarts 13	Dijous 15	Divendres 16
DINAR	Enciam batàvia *Peix carboner amb salsa Bonne Femme **Macarrons biològics** **Formatge fresc natural biològic** Dosi de sucre	Sardina en oli Rodanxa de llimona ***Tartiflette d'indiot** Emmental ratllat **Poma biològica local**	**Truita a la francesa biològica** Puré de mongeta tendra **Cantal DOP** **Plàtan biològic**	Bastonets de carrota Salsa d'escalunya i cibulet ***Espatlla de bou amb salsa bruna** Llenties biològiques d'Occitània estil marroquí Liégeois de xocolata

ORIGEN

***Peix carboner MSC (pesca sostenible):** *Pollachius virens*, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)

***Tartiflette d'aviram:** Carn d'indiot, França

***Espatlla de bou:** Unió Europea (França)

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

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ : 15/12/25

écoles escoles

MENUS TRADITIONNELS
MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026
Del dilluns 19 de gener al divendres 23 de gener del 2026

	Lundi 19 Janv.	Mardi 20 Janv.	Jeudi 22 Janv.	Vendredi 23 Janv.
DÉJEUNER	SALADE COLESLAW *ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A L'ALSACIENNE FARFALLES BIO EMMENTAL RAPE YAOURT VANILLE LOCAL	SALADE POMMES DE TERRE, MAIS BIO, OLIVES DES D'EMMENTAL *VEDELL IGP AUX PETITS OIGNONS PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE POIRE BIO LOCALE	PIZZA AU FROMAGE BIO CUBES DE COLIN AUX CEREALES GRATIN DE BROCOLI BIO BABYBEL BIO ORANGE BIO	SALADE BATAVIA TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECH AU FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT BIO

REPAS VÉGÉTARIEN

ORIGINES

***Escalope de dinde Label Rouge :** France

***Vedell IGP :** Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

Gener	Dilluns 19	Dimarts 20	Dijous 22	Divendres 23
DINAR	Amanida de col ***Escalopa d'indiot Label Rouge a l'alsaciana** **Llaços biològics** Emmental ratllat **Iogurt de vainilla local**	Amanida de patata, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental ***Vedella IGP amb cebetes** **Pèsols i carrota tendra biològics amb escalunya** **Pera biològica local**	**Pizza de formatge biològica** Daus de peix carboner amb cereals Bròquil biològic gratinat **Babybel biològic** **Taronja biològica**	Enciam batàvia Tortel·linis de brossat i espinacs amb beixamel i formatge **Crema de xocolata biològica**

ORIGEN

***Escalopa d'indiot Label Rouge:** França

***Vedella IGP:** Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

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

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES - ÉCOLES - COLLÈGES

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ : 15/12/25

écoles escoles

MENUS TRADITIONNELS
MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

Del dilluns 26 de gener al divendres 30 de gener del 2026

	Lundi 26 Janv.	Mardi 27 Janv. (REPAS VÉGÉTARIEN)	Jeudi 29 Janv.	Vendredi 30 Janv.
DÉJEUNER	SALADE DE COQUILLETTES BIO, MAÏS, OLIVES *BOEUF BIO BOURGUIGNON JEUNES CAROTTES PERSILLEES FOURME D'AMBERT AOP KIWI BIO LOCAL	SALADE BATAVIA DEMI OEUF DUR BIO POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA MASSALA RIZ BIO CREOLE YAOURT NATURE BIO DOSE DE SUCRE	*CHORIZO LOCAL CORNICHONS *CABILLAUD SAUCE MOUTARDE PUREE DE POTIRON BIO BABYBEL BIO CLEMENTINE BIO	ENDIVES NOIX *RAVIOLIS VBF EMMENTAL RAPE PUREE POMMES ABRICOTS BIO

ORIGINES

***Bœuf Bio :** Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

***Chorizo artisanal :** Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

***Cabillaud MSC :** Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

***Ravioli pur bœuf :** Viande de bœuf française

Gener	Dilluns 26	Dimarts 27	Dijous 29	Divendres 30
DINAR	Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives ***Bou biològic a la borgonyona** Carrotes tendres amb all i julivert **Fourme d'ambert DOP** **Kiwi biològic local**	Enciam batàvia **Mig ou dur biològic** Cigrons biològics i coliflor tikkà massala **Arròs crioll biològic** **Iogurt natural biològic** Dosi de sucre	***Xoriço local** Cogombrets *Bacallà amb salsa de mostassa Puré de carabassa biològic **Babybel biològic** **Clementina biològica**	Endívies Nous ***Raviolis de carn bovina francesa** Emmental ratllat **Puré de poma i albercoc biològic**

ORIGEN

***Bou biològic:** Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

***Xoriço artesà:** Carn de porc Pyrénéus Excellence, França Occitània

***Bacallà MSC (pesca sostenible):** *Gadus morhua*, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)

***Raviolis de pur bou:** Carn de bou francesa

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