

Du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Del dilluns 16 de març al divendres 20 de març del 2026

ORIGINES
<p>*Escalope de Poulet : France</p> <p>*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p>

ORIGEN

	Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
DÉJEUNER	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>*ESCALOPE DE POULET FORESTIERE</p> <p>FARFALLES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>YAOURT FRAMBOISE LOCAL</p>	<p>TARTE AUX TROIS FROMAGES</p> <p>*BOEUF BIO A L'ORANGE</p> <p>JEUNES CAROTTES PERSILLEES</p> <p>BABYBEL BIO</p> <p>POMME BIO</p>	<p>TABOULE BIO</p> <p>DES DE MIMOLETTE</p> <p>CUBES DE COLIN AUX CEREALES</p> <p>GRATIN DE BROCOLI BIO</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>AVOCAT</p> <p>PANE FROMAGER</p> <p>PUREE DE LENTILLES CORAIL</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT BIO</p>

Març	Dilluns 16	Dimarts 17	Dijous 19	Divendres 20
<p>DINAR</p>				



UDSIS
restauration
scolaire

BRÈCHES - ÉCOLES - COLLÈGES



MENUS TRADITIONNELS MENUS TRADITIONALS

Du lundi 06 avril au vendredi 10 avril 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Del dilluns 16 de març al divendres 20 de març del 2026

ORIGINES
<p>*Galantine de volaille aux olives (Dinde) : Union Européenne</p> <p>*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)</p> <p>*Viande Bolognaise : France</p>

ORIGEN

Lundi 6 Avr.	Mardi 7 Avr.	Jeudi 9 Avr.	Vendredi 10 Avr.
<p>DÉJEUNER</p>	<p>*GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES</p> <p>*CABILLAUD SUR JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>SAUCE CITRON</p> <p>PUREE CRECY</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>DEMI OEUF DUR BIO</p> <p>TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS CHICHES BIO</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO</p>	<p>CAROTTES BATONNETS</p> <p>SAUCE BULGARE</p> <p>*VIANDE BOLOGNAISE</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>MOELLEUX AU CHOCOLAT</p>

Març	Dilluns 16	Dimarts 17	Dijous 19	Divendres 20
<p></p> <p>DINAR</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



Fruits, légumes 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

Du lundi 13 avril au vendredi 19 avril 2026

Del dilluns 16 de març al divendres 20 de març del 2026

MISE À JOUR, LE 1 ACTUALITZACIÓ :

ORIGINES
<p>*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)</p> <p>*Sauté de porc Label Rouge : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie</p> <p>*Rôti de veau : Union Européenne</p>

	Lundi 13 Avr.	Mardi 14 Avr.	Jeudi 16 Avr.	Vendredi 17 Avr.
DÉJEUNER	<p>SALADE COLES LAW</p> <p>*HOKI SAUCE DUGLÈRE</p> <p>RIZ BIO CREOLE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p> <p>DOSE DE SUCRE</p>	<p>BETTERAVES EN LANIÈRES</p> <p>MIETTES DE SURIMI</p> <p>*SAUTE DE PORC LABEL ROUGE LOCAL AUX OLIVES</p> <p>HARICOTS VERTS COUPES ET POMMES DE TERRE PERSILLEES</p> <p>CROC LAIT</p> <p>POMME HVE LOCALE</p>	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>DES DE BREBIS</p> <p>SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE</p> <p>*ROTI DE VEAU SAUCE BRUNE</p> <p>FRITES</p> <p>BONBEL</p> <p>TARTE AUX ABRICOTS</p>	<p>CREPES AU FROMAGE</p> <p>CARRE DE SEITAN BIO</p> <p>EPINARDS BIO A LA BECHAMEL</p> <p>EDAM BIO</p> <p>FRAISES LOCALES</p> <p>BANANE RUP</p> <p>CREME CHANTILLY</p>

Març	Dilluns 16	Dimarts 17	Dijous 19	Divendres 20
<p>DINAR</p>				

ORIGEN