






LUNDI 02 SEPTEMBRE 2024

Tomates HVE locales   et Dés de mozzarella  
 \*Haut de cuisse de poulet  
 Riz Bio  paella  
 Yaourt fraise local 

MARDI 03 SEPTEMBRE 2024

Taboulé Bio  et Dés de mimolette  
 \*Boeuf Bio   maître d'hôtel  
 Petits pois carottes Bio  à l'échalote  
 Nectarine locale 

MERCREDI 04 SEPTEMBRE 2024

Pastèque Bio   
 \*Saucisse grillée    
 Purée de pommes de terre  
 Samos  
 Mousse au chocolat

JEUDI 05 SEPTEMBRE 2024



Melon Bio    
 Lasagnes aux légumes mozzarella  
 et basilic Bio   
 Crème dessert chocolat Bio 

VENDREDI 06 SEPTEMBRE 2024

Pizza au fromage Bio   
 Poisson pané et tranche de citron  
 Flan de duo de courgettes au pesto  
 Gouda Bio    
 Banane RUP 

ORIGINES

\*Haut de cuisse de poulet : Union Européenne  
 \*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)  
 \*Saucisse : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

 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)



LUNDI 09 SEPTEMBRE 2024

MARDI 10 SEPTEMBRE 2024





Salade de **coquillettes Bio**  au thon  
 \*Vedell IGP   marenco  
 Gratin de chou-fleur  
 Croc Lait  
 Abricots locaux 


Melon type charentais Bio    
 \*Raviolis VBF   
 Yaourt nature Bio    
 Purée de pommes poires Bio 

MERCREDI 11 SEPTEMBRE 2024

JEUDI 12 SEPTEMBRE 2024



Salade de **blé Bio** , **maïs Bio** , olives  
 Poisson meunière  
 Poêlée de légumes verts  
 Vache qui rit  
 Pêche Bio locale  


Avocat et **œuf dur Bio**   
 Dahl de **lentilles Bio**  et petits pois  
 Riz parfumé  
 Flan vanille nappé caramel Bio 

VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024

ORIGINES

\*Rosette locale   et cornichon  
 \*Cabillaud sauce dugléré  
 Pommes de terre et **ratatouille Bio**   
 Babybel Bio    
 Raisins locaux 



\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)  
 \*Ravioli : Viande de bœuf française  
 \*Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie  
 \*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

 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)



LUNDI 16 SEPTEMBRE 2024

**Concombres Bio locaux**    
 et olives noires  
 \*Merlu sur lit de poireaux  
 Purée crécy  
 Fromage blanc aux fruits

MARDI 17 SEPTEMBRE 2024

**Salade d'haricots verts coupés et thon**  
**Pennes Bio**  \*à la carbonara  
 (\*Lardons et \*Dés de jambon)  
 Emmental râpé  
 Prunes

MERCREDI 18 SEPTEMBRE 2024

**Coleslaw**  
 \*Escalope de poulet  sauce hollandaise  
 Gnocchi à la romaine  
 Kiri  
**Yaourt à la fraise Bio** 

JEUDI 19 SEPTEMBRE 2024



**Salade verte et œuf dur Bio**   
 Crispy de blé  
**Epinards Bio**  à la béchamel  
 Cantal AOP    
 Tarte aux pommes

VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024

\*Paleron de bœuf sauce forestière  
 Pommes de terre quartier rôties  
 Croc Lait  
**Banane Bio**  

ORIGINES

\*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)  
 \*Lardons : Viande de porc Union Européenne  
 \*Dés de jambon : Viande de porc Union Européenne  
 \*Escalope de poulet : 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](http://www.udsis.fr)



LUNDI 23 SEPTEMBRE 2024

MARDI 24 SEPTEMBRE 2024



Tarte au fromage  
 \*Rôti de dinde Label Rouge  au jus  
 Courgettes Bio  à la provençale sur lit de  
 riz Bio   
 Banane RUP 




\*Merlu sauce crustacés  
 Pommes de terre et champignons persillés  
 Emmental Bio    
 Pomme locale 

MERCREDI 25 SEPTEMBRE 2024

JEUDI 26 SEPTEMBRE 2024



Salade de pommes de terre, maïs, olives  
 Poisson pané et tranche de citron  
 Carottes Bio  braisées  
 Yaourt vanille Bio   
 Abricots locaux 

Pastèque Bio    
 Bolognaise de lentilles Bio   
 Pipe rigate + Dés de mozzarella  
 Rondelé nature  
 Poire au sirop sauce chocolat

VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2024

ORIGINES

Tomates HVE locales    
 \*Escalope viennoise  
 Gratin dauphinois maison  
 Yaourt pêche local 

\*Rôti de dinde label Rouge : Union Européenne  
 \*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)  
 \*Escalope viennoise : Viande 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](http://www.udsis.fr)