

SUIVEZ-NOUS



@udsisthuir



udsis66



udsis66





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

LA CARTE DES MENUS ECOLES



en français

en catalan



Lundi 27 Septembre 2021

Melon Jaune Bio 
Aiguillettes de poulet sauce hollandaise
Semoule Bio 
Fromage blanc aux fruits


Mardi 28 Septembre 2021

 Salade de maïs bio, olives et Dés d'emmental
Rôti de veau au jus
Haricots plats et pommes de terre tomates
Pomme locale Bio 


Mercredi 29 Septembre 2021

 Coleslaw
Cuisse de canette au miel
Purée
Camembert Bio 
Pêche au sirop



Jeudi 30 Septembre 2021

 Salade verte, noix et Dés de mozzarella
Bolognaise de lentilles
Pâtes Coudes
Crème dessert vanille Bio 



Vendredi 1^{er} Octobre 2021

Jambon Blanc et cornichons
Pané de colin
Epinards Bio à la béchamel
Vache qui rit
Banane Bio 



Dilluns 27 de Setembre 2021

Melò Groc Ecològic 
Filet de Pollastre amb sauce hollandaise
Semolina Ecològica 
Formatge Blanc amb Fruites

Dimarts 28 de Setembre 2021

 Amanida de Blat de Moro, Olives i cubs de
Formatge
Rostit de Vedella amb el seu Suc
Judia verde amb Tomàquets i Patates
Poma Local Ecològica 


Dimecres 29 de Setembre 2021

 Coleslaw
Cuixa d'Aneguet amb Mel
Puré
Camembert Ecològic 
Pressec en Almívar

Dijous 30 de Setembre 2021

Amanida Verda, Nous i Cubs mozzarella
Bolonys de Llentilles Ecològica
Pipe Rigate
Crema de Vainilla Ecològica 

Divendres 1^{er} d'Octubre 2021

Pernil Dolç i Cogombrets
Peix Carboner arrebossat
Espinacs amb Salsa Beixamel
Formatge processat
Plàtan Ecològica 

ORIGINES :

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

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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

*Saumon : Salmo salar

SUIVEZ-NOUS



@udsisthuir



udsis66



udsis66



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

LA CARTE DES MENUS ECOLES

en français

en catalan



Lundi 04 Octobre 2021

Macédoine de légumes à la mayonnaise



*Bœuf Bio marengo



Mousseline de potiron Bio



St Paulin

Poire Bio



Mardi 05 Octobre 2021

Salade de tomates locales



Rôti de dinde Label Rouge au jus



Flageolets aux échalotes

Yaourt nature Bio



Mercredi 06 Octobre 2021

Salade verte

Pépites de colin meunière

Flan de chou-fleur

Croc Lait Bio



Tarte aux pommes



Jeudi 07 Octobre 2021

Pizza à la mozzarella



Omelette nature Bio



Poêlée méridionale

Kiri

Banane Bio



Vendredi 08 Octobre 2021



Salade de concombres Bio à la grecque

*Cabillaud Madras

Torsades Bio



Liégeois chocolat

Dilluns 04 d'Octubre 2021

Ensaladilla Russa amb Maionesa



*Bou Ecològic marengo



Mussolina de Carbassa Ecològica

St Paulin

Pera Ecològica



Dimarts 05 d'Octubre 2021

Salade de tomates locales



Gall Dindi Rostit amb Suc



Fesols

logurt Ecològic



Dimerces 06 d'Octubre 2021

Amanida Verda

Peix Carboner meunière

Flam de Coliflor

Croc Lait Ecològic



Pastís de Poma

Dijous 07 d'Octubre 2021

Pastís de pasta de full amb Formatge



Truita Ecològica

Fregida del Mediterrani

Kiri

Plàtan Ecològica



Divendres 08 d'Octubre 2021



Cogombre Ecològic a la grega

*Bacallà Madras

Espirales Ecològiques



Crema de Xocolata amb Nata

ORIGINES :

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

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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

*Saumon : Salmo salar

SUIVEZ-NOUS



@udsisthuir udsis66 udsis66



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

LA CARTE DES MENUS ECOLES

en français

La semaine du goût

Lundi 11 Octobre 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Salade de batavia locale

*Blanquette de Veau Bio local

Riz Bio créole

Yaourt aux fruits rouges local

Mardi 12 Octobre 2021

Roulé au fromage

Escalope de volaille Label Rouge à la catalane

Haricots verts persillés

Cantafrais

Raisins locaux

Mercredi 13 Octobre 2021

Tomates locales

Saucisse catalane sur lit de sanfaine

Pennes Bio

Tartare ail et fines herbes

Fromage blanc

Jeudi 14 Octobre 2021

Oeuf dur Bio sauce cocktail

Céréales gourmandes Bio

Potée de légumes Bio et haricots blancs

Tome Noire IGP

Pomme Bio locale

Vendredi 15 Octobre 2021

Carottes râpées Bio et dés d'emmental

*Bouillabaisse de colin

Pommes de terre lamelles

Croisillon aux abricots

en catalan

La setmana del gust

Dilluns 11 d'Octubre 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Amanida de Batavia Local

*Estofat de Vedella Orgànica local

Arròs Ecològic Crioll

logurt Ensucrat Local

Dimarts 12 d'Octubre 2021

Tarta de Verdures

Escalopa de Aus a la catalana

Mongetes Verdes Ecològic amb Julivert

Cantafrais

Raim Locals

Dimecres 13 d'Octubre 2021

Tomàquets Locales

Salsitxa amb un lit de Samfaina

Pennes Ecològiques

Formatge per untar All i Fines Herbes

Formatge Blanc

Dijous 14 d'Octubre 2021

Ou dur Ecològic amb Salsa Còctel

Bareja de Cereals Ecològiques

Ollada de Verdures Ecològiques i Mongetes blanques

Toma Negra

Poma Local Ecològica

Divendres 15 d'Octubre 2021

Pastanagues Ratllades Ecològiques i cubs d'emmental

*Bouillabaisse de Peix Carboner

Saltat de Patates làmines

Pastis de Albercocs

ORIGINES :

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

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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

*Saumon : Salmo salar

SUIVEZ-NOUS



@udsisthuir



udsis66



udsis66



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

LA CARTE DES MENUS ECOLES

en français

en catalan

Lundi 18 Octobre 2021

- Salade de maïs et tomates cerises
- Sauté de poulet Label Rouge aux olives
- Petits pois aux poireaux
- St Nectaire AOP
- Banane Bio

Mardi 19 Octobre 2021

- Endives aux pommes Bio locale
- *Cubes de saumon à l'oseille
- Blé doré
- Yaourt aux fruits Bio

Mercredi 20 Octobre 2021

- Pâté en croûte de volaille
- Rôti de veau au jus
- Mousseline crécy
- Cantal AOP
- Poire Bio

Jeudi 21 Octobre 2021



- Coleslaw
- Pané fromager
- Courgettes Bio à la provençale et pommes de terre
- Gouda Bio
- Flan pâtissier

Vendredi 22 Octobre 2021

- Melon jaune Bio
- Fricadelle de boeuf
- Coquillettes Bio
- Fromage blanc sucré

Dilluns 18 d'Octubre 2021

- Amanida de Blat de Moro i Tomàquets Cherry
- Saltat de Pollastre amb Olives
- Pèsols amb porros
- Formatge de St Nectaire
- Plàtan Ecològica

Dimarts 19 d'Octubre 2021

- Endíviies amb Pomes Orgàniques Locales
- *Salmó amb Agrella
- Blat Dorat
- logurt amb Fruites, Ecològic

Dimerces 20 d'Octubre 2021

- Paté en Crosta d'Aus
- Rostit de Vedella amb el seu Suc
- Puré de Pastanagues
- Cantal
- Pera Ecològica

Dijous 21 d'Octubre 2021

- Coleslaw
- Hamburguesa de Formatge
- Carbassó Provençal i Patates Ecològiques
- Gouda Ecològic
- Flam Pastisser

Divendres 22 d'Octubre 2021

- Melò Gros Ecològic
- Hamburguesa de Bou
- Fideus Ecològiques
- Formatge Blanc amb Sucre

ORIGINES :

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

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché au chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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

*Saumon : Salmo salar