

SUIVEZ-NOUS





@udsisthuir udsis66 udsis66





LA CARTE DES MENUS ECOLES

en français

Lundi 6 Décembre 2021

Endives et dés de mimolette
Aiguillettes de poulet sauce chasseur
Torsades Bio 
Yaourt aromatisé Bio 

Mardi 7 Décembre 2021

Taboulé Bio 
*Cabillaud sauce bonne femme
 Haricots verts Bio persillés
Fourme d'Ambert AOP 
Banane Bio 




 Mercredi 8 Décembre 2021

Sardine à l'huile et tranche de citron
*Sauté de porc local aux olives  
Petit pois au jus
Carré frais Bio 
Petit suisse sucré

Jeudi 9 Décembre 2021

Chou rouge, chou blanc et pommes locales 
Tortilla
 Riz Bio à la tomate
Rondelé nature
Kiwi Bio 

Vendredi 10 Décembre 2021



Salade de pommes de terre, maïs, olives et Radis
 Gardiane de Boeuf Bio  
Duo de carottes braisées
Crème dessert chocolat Bio



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

en catalan




Dilluns 6 de Desembre 2021

Endíviies amb Cubs de mimolette
Escalopa de Pollastre amb Xampinyons
Espirales Ecològiques 
Iogurt de Sabor Ecològic 

Dimarts 7 de Desembre 2021

Tabule Ecològic 
*Bacallà amb Salsa bona dona
 Mongetes Verdes amb Julivert
Fourme d'Ambert AOP 
Plàtan Ecològica 




 Dimecres 8 de Desembre 2021

Ou dur Ecològic amb Salsa Còctel
*Saltat de Porc local amb Olives  
Pèsols amb el seu Suc
Formatge per untar Ecològic 
Swiss

Dijous 9 de Desembre 2021

Col Llombarda, Col Blanc amb Pomes Locales 
Truite de Patates
 Arròs Ecològic amb Tomàquets
Formatge per unt 
Kiwi Ecològic

Divendres 10 de Desembre 2021

Amanida de Patates, Blat de Moro, Olives i Raves
*Estofat de Bou al Vi Ecològic  
Fregida de Pastanagues
Crema de Xocolata Ecològica 

ORIGINES :

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

*Porc : « Pyrénées Excellence » France Occitanie

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

*Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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 13 Décembre 2021

- Pamplemousse Bio et sucre
- Rôti d'agneau Label Rouge au curry
Cubes de panais
- Fian vanille nappé caramel Bio

Mardi 14 Décembre 2021

- Avocat, thon et maïs Bio
- Ravioli
- Tome Noire IGP
- Purée de pommes pêche Bio

Mercredi 15 Décembre 2021

- Macédoine de légumes
- Sauté de poulet Label Rouge à la forestière
- Blé Bio
- St Paulin
- Poire Bio

Jeudi 16 Décembre 2021

- Roulé au fromage
- Bouchées végétales
- Poêlée campagnarde
- Edam Bio
- Pomme Bio locale

Vendredi 17 Décembre 2021

- Mousse de canard sur lit de salade
- Suquet de *Colin avec une picada d'Amandes locales
- Pomme paillason
- Comté AOP
- Moelleux Neige
- Père Noël au chocolat, Clémentine Bio
- et Champomy



Dilluns 13 de Desembre 2021

- Aranja Ecològic amb Sucre
- Rostit de Xai Label Rouge amb Curry
Cubs de Xirivía
- Fiam de Vainilla amb Caramel Ecològic

Dimarts 14 de Desembre 2021

- Aguate amb Tonyina i Blat de Moro Ecològic
- Ravioli
- Tome Noire IGP
- Puré de Pomes - Pressec Ecològica

Dimerces 15 de Desembre 2021

- Ensaladilla Russa
- Salat de Pollastre Label Rouge
- amb Xampinyons
- Blat Dorat Ecològic
- St Paulin
- Pera Ecològica

Dijous 16 de Desembre 2021

- Pissiset de Formatge
- Boles de Llenties i Gra de Fajol
- Fregida del Mediterrani
- Edam Ecològic
- Poma Local Ecològica

Divendres 17 de Desembre 2021

- Mousse d'Anec en un lit d'Amanida verda
- Suquet de *Peix amb picada d'Ametlles locales
- Rosti
- Comté AOP
- Pastís de Neuf
- Pare de Nadal de Xocolata, Clémentine Ecològica
- i Suc de Poma amb Gas

Origines :

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

*Porc : « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

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

*Hoki : Macruronon novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)