

SUIVEZ-NOUS



@udsisthvir



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 COLLEGES

Lundi 8 Novembre 2021

Chou rouge, chou blanc et pommes Bio ou Salade de riz Bio et concombres

*Vedell IGP marengoou *Colin au citron sur julienne de légumes

Céréales gourmandes Bio ou Mousseline de carottes

Assortiment de fromages (Fourme d'Ambert AOP ou Bonbel)

Fromage blanc sucré ou Purée de pommes Bio

Mardi 9 Novembre 2021

Pamplemousse Bio et sucre ou Avocat et surimi

Rôti de Porc Label Rouge sauce charcutière
ou Escalope de poulet Label Rouge à la normande

Torsades Bio ou Courgettes Bio à la provençale

Assortiment de fromages (Brie ou Tartare ail et fines herbes)

Yaourt aromatisé Bio ou Petit suisse aux fruits

Jeudi 11 Novembre 2021

FERIE

Vendredi 12 Novembre 2021

Pizza au fromage ou Tarte au fromage

Omelette nature et Purée de pommes de terre

ou *Cabillaud sauce bonne femme et Carottes Bio braisées

Assortiment de fromages (Cantafras ou St Nectaire AOP)

Fruits de saison (dont Clémentine Bio ou Kiwi Bio)

ORIGINES :

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

*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)

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, 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)

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché au chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

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 COLLEGES

Lundi 15 Novembre 2021

Pâté en croûte de volaille et salade verte ou Jambon sec IGP

*Boeuf Bio bourguignon ou Cuisse de poulet grillée

Semoule Bio ou Petits pois au jus

Assortiment de fromages (Rondelé nature ou Edam Bio)

Crème dessert chocolat Bio ou Yaourt sucré

Mardi 16 Novembre 2021

Avocat et macédoine de légumes ou Chou rouge, chou blanc et pommes locales

*Hoki sauce dugléré ou Rôti d'agneau sauce brune

Haricots verts Bio persillésou Blé Bio

Assortiment de fromages (St Paulin ou Mini cabrette)

Purée de pommes abricots Bio ou Purée de pommes bananes

Jeudi 18 Novembre 2021

Batavia locale et dés de mozzarella ou Carottes râpées Bio et segments de mandarine

Sauce tomate aux lentilles Bio et Pipe rigate

ou Paupiette de veau au jus, Pipe rigate et Poêlée de légumes verts

Assortiment de fromages (Gouda Bio ou Mimolette)

Yaourt brassé Bio ou Fromage blanc aux fruits

Vendredi 19 Novembre 2021

Betteraves ou Mais Bio , coeur de palmier et olives

Poisson et tranche de citron

ou Sauté de Poulet Label Rouge à la forestière

Riz à la tomate ou Purée de potiron Bio local à l'huile de noisette

Assortiment de fromage (Six de Savoie ou Tome Noire IGP)

Fruit de saison (dont Orange Bio ou Pomme Bio locale

ORIGINES :

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

*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)

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, 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)

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché au chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

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 COLLEGES

Lundi 22 Novembre 2021

Salade de blé Bio, maïs et olives ou Endives, roquefort AOP et dés de poires

*Colin Madras ou *Freignats de Baixas

Courgettes Bio persillées ou Purée de patates douces crémée

Assortiment de fromages (Cantal AOP ou Camembert Bio)

Liégeois vanille ou Yaourt aromatisé Bio

Mardi 23 Novembre 2021

Chou rouge, chou blanc et pommes Bio ou Carottes râpées Bio

*Vedell IGP au curry ou Rôti de dinde au jus

Pomme de terre vapeur ou Poêlée campagnarde

Assortiment de fromage (Tartare ail et fines herbes ou St Môret)

Fruits de saison (dont Kiwi Bio local ou Pomme locale)

Jeudi 25 Novembre 2021

Salade verte locale ou Céleri rémoulade

Méli-mélo de céréales gourmandes

et pois chiches Bio et Tajine de légumes Bio

ou Pignons de poulet, Méli-mélo de céréales gourmandes

et pois chiches Bio et Tajine de légumes Bio

Assortiment de fromages (Emmental Bio ou Edam Bio)

Eclair au chocolat ou Tarte aux poires

Vendredi 26 Novembre 2021

Tarte au fromage Bio ou Roulé au fromage

Sauté de porc Label Rouge à la méditerranéenne ou *Merlu à la bretonne

Nouilles ou Haricots plats à la tomate

Assortiment de fromages (Gouda Bio ou Comté AOP)

Ananas au sirop ou Purée de pommes poires Bio

ORIGINES :

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

*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)

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, 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)

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché au chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

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 COLLEGES

Lundi 29 Novembre 2021

Taboulé Bio ou Pamplemousse Bio et sucre

*Axoa de Veau Bio ou *Hoki sur lit de poireaux

Poêlée ratatouille ou Coquillettes Bio

Société crème ou Vache qui rit

Fromage blanc et sauce aux fruits rouges ou Yaourt vanille Bio

Mardi 30 Novembre 2021

Betteraves et radis ou Sardine et tranche de citron

Escalope de dinde Label Rouge aux petits oignons ou Saucisse grillée

Céréales gourmandes Bio ou Epinards Bio à la béchamel

Rondelé aux noix de Dordogne ou Croc Lait

Purée de pommes Bio ou Purée de pommes pêches Bio

Jeudi 2 Décembre 2021

Batavia locale, avocat et coeur de palmier

ou Macédoine de légumes à la mayonnaise ou Velouté Dubarry

Chili sin carne et Riz Bio créole ou Paleron de bœuf sauce forestière, Riz Bio

créole et Duo de salsifis et champignons

Assortiment de fromages (Samos ou Tome Noire IGP)

Fruits de saison (dont Kiwi Bio ou Orange Bio)

Vendredi 3 Décembre 2021

Coleslaw + carottes râpées Bio ou Endives, noix et dés de roquefort AOP

*Merlu sauce bourride sétoise ou Aiguillettes de poulet sauce basquaise

Beignets de salsifis ou Haricots blancs au jus

Assortiment de fromages (Port Salut ou Emmental Bio)

Yaourt sucré Bio ou Crème dessert chocolat Bio

ORIGINES :

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

*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)

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, 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)

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché au chalut, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché au chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)