

SUIVEZ-NOUS



@udsisthuir



udsis66






udsis66




## LA CARTE DES MENUS ECOLES

en français



Lundi 8 Novembre 2021

Chou rouge, chou blanc et pommes Bio   
  \*Vedell IGP marengo  
Céréales gourmandes Bio   
Fromage blanc sucré

Mardi 9 Novembre 2021

Pizza au fromage  
 Rôti de Porc Label Rouge sauce charcutière  
Gratin de chou-fleur  
Fourme d'Ambert AOP   
Clémentine Bio 





Mercredi 10 Novembre 2021

 Salade de riz Bio au thon  
Poisson meunière  
 Carottes Bio braisées  
Vache qui rit  
Poires

Jeudi 11 Novembre 2021

FERIE

Vendredi 12 Novembre 2021





 Pamplémousse Bio et sucre  
Omelette nature Bio    
Mousseline de pommes de terre  
Cantafrais  
Purée de pommes poires 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](http://WWW.UDSIS.FR)

en catalan




Dilluns 8 de Novembre 2021

Col Llombarda, Col Blanc amb Pomes Ecològics   
  \*Vedell IGP marengo  
Bareja de Cereals Ecològiques   
Formatge Blanc

Dimarts 9 de Novembre 2021

Pizza amb Formatge  
 Rostit de Porc salsa Xarcuter  
Gratinat de Coliflor  
Fourme d'Ambert AOP   
Clémentine Ecològica 

Dimercres 10 de Novembre 2021

 Amanida d'Arròs Organic amb Tonyina  
Peix Fregida  
 Pastanagues Ecològiques amb Julivert  
Vache qui rit  
Kiwi Ecològic 

Dijous 11 de Novembre 2021

FESTES

Divendres 12 de Novembre 2021

 Aranja Ecològic amb Sucre  
Truita Ecològica    
Puré de Patates  
Cantafrais  
Puré de Pomes i Peres 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)

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*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](http://WWW.UDSIS.FR)

## LA CARTE DES MENUS ECOLES

en français

### Lundi 15 Novembre 2021

- Avocat vinaigrette
- \*Boeuf Bio bourguignon
- Semoule Bio
- Crème dessert chocolat Bio

### Mardi 16 Novembre 2021

- Pâté en croûte de volaille
- \*Hoki sauce dugléré
- Haricots verts Bio persillés
- Edam Bio
- Banane

### Mercredi 17 Novembre 2021

- Endives, roquefort AOP et dés de poires
- Paupiette de veau sauce estragon
- Riz Bio créole
- St Paulin

- Purée de pommes pêches Bio

### Jeudi 18 Novembre 2021

- Batavia, noix et dés de mozzarella
- Sauce tomate aux lentilles Bio
- Pipe rigate
- Yaourt brassé Bio

### Vendredi 19 Novembre 2021

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

- Maïs Bio, coeur de palmier et olives
- Sauté de Poulet Label Rouge à la forestière
- Purée de potiron Bio local à l'huile de noisette
- Tome Noire IGP
- Pomme Bio locale

en catalan

### Dilluns 15 de Novembre 2021

- Agucate amb Vinegreta
- \*Bou Ecològic a la Borgonyesa
- Semolina Ecològica
- Crema de Xocolata Ecològica

### Dimarts 16 de Novembre 2021

- Paté en Crosta d'Aus
- \*Luç, Salsa Dugléré
- Mongetes Verdes amb Julivert
- Edam Ecològic
- Plàtan

### Dimecres 17 de Novembre 2021

- Endives, Roquefort i Pera
- Polpetta de Vedella amb Estragó
- Arròs Ecològic Crioll
- St Paulin

- Purè de Pomes - Pressecs Ecològica

### Dijous 18 de Novembre 2021

- Batavia, nous i mozzarella
- Salsa de Tomàquets
- amb Lenties Organiques
- Pipe rigate
- logurt Barejat Ecològic

### Divendres 19 de Novembre 2021

- Blat de Moro Ecològic, Margallons i Olives
- Saltat de Pollastre salsa del bosc
- Purè de Carbassa Ecològica local
- i oli d'avellana
- Tome Noire IGP
- Poma Local 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)

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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

\*Hoki : Macruronon 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](http://WWW.UDSIS.FR)

## LA CARTE DES MENUS ECOLES

en français

en catalan



### Lundi 22 Novembre 2021

- Salade de blé Bio, maïs, olives, concombres \*Colin Madras
- Courgettes Bio persillées
- Liégeois vanille

### Mardi 23 Novembre 2021

- Chou rouge, chou blanc et pommes bio
- Rôti de Veau sauce brune
- Pommes de terre vapeur
- Tartare ail et fines herbes
- Kiwi Bio local

### Mercredi 24 Novembre 2021

- Carottes râpées Bio
- Cuisse de canette au miel
- Poêlée de légumes champignons
- Cantal AOP
- Petit suisse aux fruits
- Galette St Michel Bio

### Jeudi 25 Novembre 2021

- Salade verte locale
- Méji-mélo de céréales gourmandes et pois chiches Bio
- Tajine de légumes Bio
- Emmental Bio
- Eclair au chocolat

### Vendredi 26 Novembre 2021

- Betteraves et thon
- Sauté Porc Label Rouge à la méditerranéenne
- Nouilles
- Gouda Bio
- Poire locale

### Dilluns 22 de Novembre 2021

- Amanida de Blat Ecològic, Blat de Moro, Olives, Cogombre
- \*Peix Carboner amb salsa de Madràs
- Carbassó Orgàniques amb Julivert
- Crema de Vainilla amb Nata

### Dimarts 23 de Novembre 2021

- Col Lombarda, Col Blanc amb Pomes Ecològiques
- \*Rostit de Xai amb salsa marro
- Patates al Vapor
- Formatge per untar All i Fines Herbes
- Kiwi Ecològic Local

### Dimecres 24 de Novembre 2021

- Pastanagues Ratllades Ecològiques
- Cuixa d'Aneguet amb Mel
- Fregida de Verdures amb Xampinyons
- Cantal AOP
- Swiss de Sabor
- Galeta de Retz

### Dijous 25 de Novembre 2021

- Amanida Verda locala
- Barreja de Cereals i Cigrons Ecològics
- Tajine de Verdures Ecològiques
- Emmental Ecològic
- Pals de Xocolata

### Divendres 26 de Novembre 2021

- Remolatxes i Tonyina
- Saltat de Porc del Mediterrani
- Fideu
- Gouda Ecològic
- Pera Local

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)

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*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](http://WWW.UDSIS.FR)

## LA CARTE DES MENUS ECOLES

en français

en catalan



### Lundi 29 Novembre 2021

Radis Bio et beurre

Escalope de dinde Label Rouge aux petits oignons  
Flageolets au jus  
Yaourt aromatisé local

### Mardi 30 Novembre 2021

Tarte au fromage

\*Axa de Veau Bio

Poêlée de légumes verts  
Rondelé aux noix de Dordogne  
Orange Bio

### Mercredi 1<sup>er</sup> Décembre 2021

Jeunes pousses et dés de jambon de volaille

\*Brandade de poisson et croûtons  
St Nectaire AOP   
Yaourt sucré Bio

### Jeudi 2 Décembre 2021

Salade d'avocat, coeur de palmier et batavi locale

Chili sin carne

Riz Bio créole

Mimolette

Banane Bio

### Vendredi 3 Décembre 2021

Coleslaw et carottes râpées Bio

\*Merlu sauce bourride sétoise  
Beignets de salsifis  
Fromage blanc nature Bio   
et sauce aux fruits rouges

### Dilluns 29 de Novembre 2021

Raves Ecològics i Mantega

Escalopa de Gall dindi amb Cebes  
Fesols amb el seu Suc  
logurt de Sabor Local

### Dimarts 30 de Novembre 2021

Tarta de Formatge

\*Axa de Vedella Ecològic

Fregida de Verdures  
Formatge per a untar amb Nous de Dordogne  
Taronja Ecològica

### Dimecres 1<sup>er</sup> de Desembre 2021

Amanida mesclun amb Pernil d'Aus

\*Brandada de peix  
St Nectaire AOP   
logurt Ensucrat Ecològic

### Dijous 2 de Desembre 2021

Amanida de Aguacate, Margallons i Batavia locale

Chili sin carne

Arròs Ecològic Crioll

Mimolette

Plàtan Ecològica

### Divendres 3 de Desembre 2021

Coleslaw i Pastanagues Ratllades Ecològiques

\*Lluç amb salsa bourride sétoise  
Bunyols de Salsifí  
Formatge Blanc Ecològic   
amb Salsa Fruites del Bosc

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)

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*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)