

SUIVEZ-NOUS



@udsisthuir



udsis66



udsis66

LA CARTE DES MENUS
COLLEGES



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



Lundi 3 Janvier 2022

Macédoine de légumes ou Taboulé Bio

*Veau Bio à la Corse ou Cuisse de poulet grillée

Riz Bio safrané ou Flan de chou-fleur

Assortiment de fromages (Cantal AOP ou Six de Savoie)

Purée de pommes abricots Bio ou Purée de pommes pêche Bio

Mardi 4 Janvier 2022

Pizza au fromage ou Tarte au fromage

Rôti d'agneau sauce brune ou *Cabillaud basquaise

Blé Bio ou Poêlée ratatouille

Assortiment de fromages (Croc Lait Bio ou Edam Bio)

Yaourt local aromatisé fruits rouges ou Yaourt local sucré

Jeudi 6 Janvier 2022

Epiphanie

Pamplemousse Bio et sucre ou Salade verte vinaigrette

Omelette Bio et Courgettes Bio à la provençale

ou Tomates farcies et Coquillettes Bio

Assortiment de fromages (Cantafrais ou Tome Noire IGP)

Galette des rois ou Brioche des rois

Vendredi 7 Janvier 2022

Radis et beurre ou Chou blanc, chou rouge et pommes Bio

Poisson pané et tranche de citron ou Sauté de *porc local sauce charcutière

Purée de patates douces crémée ou Poêlée campagnarde

Assortiment de fromages (Carré frais Bio ou Emmental Bio)

Fruit de saison (Clémentine Bio ou Pomme Bio locale)

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

*Porc : « Pyrénées Excellence » France Occitanie

*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 par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, 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 10 Janvier 2022

- 🚩 Rosette locale et cornichon ou Pâté en croûte de volaille
*Colin sauce dugléré ou *Vedell IGP aux olives 🇪🇺 🇫🇷
🍷 Farfalles Bio ou Carottes Bio persillées 🍷
Assortiment de fromages
(St Môret ou Fourme d'Ambert AOP) 🍷
Fruit de saison (Kiwi Bio local 🍷 🇫🇷 ou Orange Bio) 🍷

Mardi 11 Janvier 2022

- Endives et dés de poires ou Carottes râpées Bio 🍷
🍷 Escalope de dinde Label Rouge aux petits oignons
ou Paleron de bœuf sauce moutarde et cornichon
Pommes de terre persillées ou Poêlée de légumes verts
Assortiment de fromages
🍷 (Gouda Bio ou Tartare ail et fines herbes)
🍷 Yaourt brassé fraise Bio ou Yaourt aromatisé vanille Bio 🍷

Jeudi 13 Janvier 2022

- Coleslaw ou Avocat Bio et miettes de surimi
Chili sin carne et Riz Bio créole 🍷
🍷 ou Rôti dinde Label Rouge au thym et Purée de brocoli
Assortiment de fromages (Cantal AOP 🍷 ou Camembert Bio) 🍷
Salade de fruits ou Ananas et sauce caramel

Vendredi 14 Janvier 2022

- 🍷 Betteraves Bio ou Salade de maïs Bio 🍷, cœur de palmier, olives
ou Velouté de carottes au curry (Pia, Argelès, Sévigné, La Bressola)
Aiguillettes de poulet sauce hollandaise ou *Merlu à la tomate
🍷 Céréales gourmandes Bio ou Petits pois Bio au jus 🍷
Assortiment de fromages (Chavroux ou Edam Bio) 🍷
🍷 Fromage blanc nature Bio et sucre ou Fromage blanc aux fruits

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

*Porc : « Pyrénées Excellence » France Occitanie

*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 par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, 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 17 Janvier 2022

Pamplemousse Bio et sucre ou Carottes râpées Bio

Sauté de Canard à la tourangelle ou *Hoki sauce bretonne

Purée St Germain ou Potiron rôti Bio

Assortiment de fromages (Carré frais Bio ou Vache qui rit)

Poire sauce chocolat ou Cocktail de fruit

Mardi 18 Janvier 2022

Céleri rave ou Salade sombrero

Rôti de veau à la forestière ou *Bœuf Bio maître d'hôtel

Lentilles au jus ou Chou-fleur en béchamel

Assortiment de fromages (Tome Noire IGP ou Mimolette)

Fruit de saison (Banane Bio ou Clémentine Bio

Jeudi 20 Janvier 2022

Œuf dur Bio et salade verte ou Chou blanc, chou rouge et pommes Bio

Semoule Bio et pois chiches Bio et Tajine de légumes Bio ou Saucisse grillée / merguez et Semoule Bio et pois chiches Bio et Tajine de légumes Bio

Assortiment de fromages

(Rondelé aux noix de Dordogne ou St Nectaire AOP)

Yaourt mixé aux fruits ou Yaourt sucré

Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Vendredi 21 Janvier 2022

Tarte au fromage Bio ou Tarte aux légumes

Pavé de dinde Label Rouge sauce aux pommes et coing Bio ou *Cabillaud à l'américaine

Torsades Bio ou Haricots verts Bio persillés

Assortiment de fromages (St Paulin ou Bonbel)

Flan vanille nappé caramel Bio ou Mousse de chocolat

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

*Porc : « Pyrénées Excellence » France Occitanie

*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 par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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

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

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, 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 24 Janvier 2022

Salade verte et dés de mimolette ou Coleslaw



Rôti Porc Label Rouge à la méditerranéenne



ou *Veau Bio moutarde et estragon

Gnocchi à la romaine ou Purée crécy

Assortiment de fromages (Emmental Bio ou Société crème)

Petit suisse aux fruits ou Yaourt aromatisé vanille Bio

Mardi 25 Janvier 2022

Macédoine de légumes

ou Salade de coquillettes Bio à la catalane

Sauté de poulet au jus et champignons ou *Merlu sauce bourride sétoise



Céréales gourmandes Bio ou Poêlée de légumes verts

Assortiment de fromages (Kiri ou Edam Bio

Fruit de saison (Poire Bio ou Pomme Bio locale)

Jeudi 27 Janvier 2022

Endives et noix ou Radis et beurre

Nuggets végétal et Courgettes Bio et riz Bio à la provençale

ou Tartiflette (volaille)

Assortiment de fromages (Rondelé nature ou Camembert Bio

Crème dessert vanille Bio ou Crème dessert chocolat Bio

Vendredi 28 Janvier 2022

Chorizo et cornichon ou Sardine à l'huile et tranche de citron

ou Velouté de poireaux (Jean Moulin, Thuir, Millas)

Filet de poisson meunière ou Gardiane de *Bœuf Bio



Macaronis Bio ou Duo de salsifis et champignons persillés

Assortiment de fromages (Cantal AOP ou Vache qui rit)

Yaourt brassé banane Bio ou Yaourt sucré Bio

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

*Porc : « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

*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 par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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

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

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