UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES - ÉCOLES - COLLÈGES

écoles escoles

MENUS TRADITIONNELS
MENÚS TRADICIONALS

Lundi 2 novembre 2026	Mardi 3 novembre 2026	Mercredi 4 novembre 2026	Jeudi 5 novembre 2026	Vendredi 6 novembre 2026
Salade verte Bouillabaisse de *colin Pomme de terre vapeur au beurre persillées Yaourt nature Bio Dose de sucre	Sardine et citron *Pennes Bio carbonara (*lardons et *dés de jambon) Emmental râpé Fruit de saison	Avocat *Cuisse de poulet grillée Poêlée camarguaise Chavroux Purée de pommes bananes	Omelette nature Bio Purée crécy Cantal AOP Fruit de saison Bio	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette Duo *Boeuf Bio et lentilles Bio à l'orange Céréales gourmandes Bio Yaourt aux fruits

Dilluns 2 de novembre del 2026	Dimarts 3 de novembre del 2026	Dimecres 4 de novembre del 2026	Dijous 5 de novembre del 2026	Divendres 6 de novembre del 2026
Amanida verda Bullabessa de *peix carboner Patates al vapor amb mantega i all i julivert Iogurt natural biològic Dosi de sucre	Sardina i llimona *Plomes biològiques a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil) Emmental ratllat Pera local	Alvocat *Cuixa de pollastre a la planxa Paellada camarguesa Chavroux Puré de poma i plàtan	Truita a la francesa biològica Puré de patata i carrota Cantal DOP Poma biològica local	Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet Duo de *bou biològic i llenties biològiques amb taronja Cereals gormands biològics Iogurt de fruita

ORIGINES

***Cubes de filet de Colin MSC :** Theraga chalcogramma, pêché par chalut, Océan Pacifique Nord-Ouest (FAO 61) et Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67)
***Lardons :** Porc Union Européenne
***Dés de jambon :** Porc Union Européenne
***Cuisse de poulet :** France
***Bœuf Bio :** Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

ORIGEN

*Daus de filet de peix carboner MSC (pesca sostenible): Theragra chalcogramma, pesca d'arrossegament, Oceà Pacífic nord-oest (FAO 61) i Oceà Pacífic nord-est (FAO 67)
*Cansalada: Porc de la Unió Europea
*Daus de pernil: Porc de la Unió Europea
*Cuixa de pollastre: França
*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles. 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

Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles. Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

écoles escoles

MENUS TRADITIONNELS
MENÚS TRADICIONALS

Lundi 9 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Mercredi 11 novembre 2026	Jeudi 12 novembre 2026	Vendredi 13 novembre 2026
Coleslaw et 1/2 Oeuf dur Bio *Saucisse locale rougail Riz Bio créole Yaourt fruits rouges local	Pizza au fromage Bio Duo de *Vedell IGP et haricots blancs aux olives Jeunes carottes persillées Gouda Bio Fruit de saison Bio	FERIE	Salade de coquillettes Bio maïs, olives et Dés d'emmental Poisson pané et citron Gratin de chou-fleur Fruit de saison	Salade verte, dés de poire, dés de brebis et Vinaigrette à la grenade locale Pané fromager Purée de patates douces Flan vanille nappé caramel Bio

ORIGINES
***Saucisse** : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie ***Vedell IGP** : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

Dilluns 9 de novembre del 2026	Dimarts 10 de novembre del 2026	Dimecres 11 de novembre del 2026	Dijous 12 de novembre del 2026	Divendres 13 de novembre del 2026
Amanida de col i mig ou dur biològic *Rougail de salsitxa local Arròs crioll biològic Iogurt de fruites vermelles local	Pizza de formatge biològica Duo de *vedella IGP i mongetes blanques amb olives Carrotes tendres amb all i julivert Gouda biològic Poma biològica local	FESTIU	Amanida de pistons biològics, blat d'indi, olives i daus d'emmental Peix arrebossat i llimona Coliflor gratinada Pera local	Amanida verda, daus de pera, daus de formatge d'ovella i vinagreta de magrana local Formatge arrebossat Puré de moniato Flam de vainilla amb caramel biològic

ORIGEN
*Salsitxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles. 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

Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles. Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

écoles escoles

MENUS TRADITIONNELS
MENÚS TRADICIONALS

Lundi 16 novembre 2026	Mardi 17 novembre 2026	Mercredi 18 novembre 2026	Jeudi 19 novembre 2026	Vendredi 20 novembre 2026
Salade verte et ½ Oeuf dur Bio Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio Riz Bio créole Yaourt nature Bio Dose de sucre	Avocat *Viande bolognaise (*Égrené de boeuf) Torsades Bio Emmental râpé Purée de pommes abricots Bio	Betteraves Bio *Rôti de dinde Label Rouge sauce forestière Brocolis Bio persillés Liégeois chocolat Fruit de saison	*Chorizo local et cornichon *Cabillaud sauce moules et crevettes Semoule Bio Cantal AOP Fruit de saison Bio	Salade de pommes de terre, maïs Bio, olives *Boeuf Bio aux oignons Poêlée campagnarde Brie Fruit de saison Bio

ORIGINES

***Égrenée de bœuf :** Viande de bœuf française
***Rôti de dinde Label Rouge :** France
***Chorizo artisanal :** Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
***Cabillaud MSC :** Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
***Bœuf Bio :** Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

Dilluns 16 de novembre del 2026	Dimarts 17 de novembre del 2026	Dimecres 18 de novembre del 2026	Dijous 19 de novembre del 2026	Divendres 20 de novembre del 2026
Amanida verda i mig ou dur biològic Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics Arròs crioll biològic Iogurt natural biològic Dosi de sucre	Alvocat *Carn a la bolonyesa (*carn picada de bou) Espirals biològiques Emmental ratllat Puré de poma i albercoc biològic	Remolatxa biològica *Indiot Label Rouge rostit amb salsa forestal Bròquil biològic amb all i julivert Liégeois de xocolata Pera local	*Xoriço local i cogombret *Bacallà amb salsa de musclos i gambes Sèmola biològica Cantal DOP Taronja biològica	Amanida de patata, blat d'indi biològic i olives *Bou biològic amb ceba Paellada camperola Brie Poma biològica local

ORIGEN

*Carn picada de bou: Carn de bou francesa
*Indiot Label Rouge rostit: França
*Xoriço artesà: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània
*Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)
*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles. 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

Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles. Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

écoles escoles

MENUS TRADITIONNELS
MENÚS TRADICIONALS

Lundi 23 novembre 2026	Mardi 24 novembre 2026	Mercredi 25 novembre 2026	Jeudi 26 novembre 2026	Vendredi 27 novembre 2026
Salade verte et croûtons *Saumon au basilic Mousseline de petits pois Flan vanille nappé caramel Bio	Betteraves Bio *Sauté de poulet Label Rouge à la basquaise Haricots verts et pommes de terre persillées Kiri Fruit de saison Bio	Coleslaw Poisson meunière Riz Bio à la tomate Yaourt brassé aux fruits Purée de pommes pêches Bio	*Rôti de veau au curry Potatoes Camembert Fruit de saison Bio	Duo de chou et 1/2 Oeuf dur Bio Galette de blé tomate mozzarella Duo de courgettes persillées Babybel Bio Tarte pommes normande

ORIGINES
***Pavé de saumon ASC :** Salmo salar ***Sauté de poulet Label Rouge :** France ***Rôti de veau :** Union Européenne

Dilluns 23 de novembre del 2026	Dimarts 24 de novembre del 2026	Dimecres 25 de novembre del 2026	Dijous 26 de novembre del 2026	Divendres 27 de novembre del 2026
Amanida verda amb crostonets *Salmó amb alfàbrega Mussolina de pèsols Flam de vainilla amb caramel biològic	Remolatxa biològica *Saltat de pollastre Label Rouge a la basca Mongeta tendra amb patata i all i julivert Kiri Kiwi biològic local	Amanida de col Peix a la meunière Arròs biològic amb tomata Iogurt batut de fruita Puré de poma i préssec biològic	*Vedella rostida amb curri Patates fregides extragrans Camembert Clementina biològica	Duo de cols i mig ou dur biològic Galette de blat amb tomata i mozzarella Duo de carabassons amb all i julivert Babybel biològic Pastís normand de poma

ORIGEN
*Pavé de salmó ASC (piscicultura responsable): Salmo salar *Saltat de pollastre Label Rouge: França *Vedella rostida: Unió Europea

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles. 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

Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles. Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr