



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
collèges

LUNDI 01 AVRIL 2024

LUNDI DE PÂQUES

MARDI 02 AVRIL 2024

Coleslaw

ou Pamplemousse Bio 

*Vedell Bio  marenço 

ou *Cuisse de poulet grillée 

Semoule Bio 

ou Courgettes Bio  à la provençale

Vache qui rit

ou Cantafrais

Kiwi Bio HVE 

ou Pomme Bio 

JEUDI 04 AVRIL 2024



PÂQUES

Salade verte

Lasagnes aux légumes
cuisinés mozzarella et

basilic Bio 

Yaourt fraise local 
Petits œufs au chocolat

PÂQUES

Endives et noix

*Cabillaud sauce
hollandaise

Haricots verts Bio

persillés  et Macaronis

Bio 

Yaourt vanille local 
Petits œufs au chocolat



VENDREDI 05 AVRIL 2024

Pizza au fromage

ou Tarte aux légumes

Poisson pané et tranche de citron

ou *Rôti d'agneau aux petits oignons

Petits pois Bio  et jeunes carottes échalotes

ou Purée de pommes de terre

Camembert

ou Port Salut

Purée de pommes poires Bio 

ou Purée de pommes pêches Bio 

ORIGINES

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

*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

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

*Rôti d'agneau: Viande d'agneau Union Européenne et Hors Union Européenne



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



LUNDI 22 AVRIL 2024

*Pâté croûte de volaille et cornichon
ou *Rosette et cornichon
*Paleron de bœuf sauce brune
ou *Escalope de dinde Label Rouge
sauce basquaise
Gratin de chou-fleur et brocoli Bio
ou Céréales gourmandes Bio
Samos ou Rondelé nature
Banane RUP
ou Poire

MARDI 23 AVRIL 2024

Chou blanc et chou rouge et dés de poires
ou Salade de lentilles Bio
*Merlu sauce citron
ou *Aiguillettes de poulet au jus
Coquillettes Bio et râpé
ou Poêlée ratatouille
Emmental râpé
Purée de pommes Bio
ou Purée de pommes abricots Bio

JEUDI 25 AVRIL 2024

Salade verte et
œuf dur Bio
Blanquette de haricots
blancs et petits pois Bio
Riz Bio créole
Yaourt fruits rouges local

Avocat
Pané fromager
Poêlée de légumes
champignons
Yaourt abricot local



VENDREDI 26 AVRIL 2024

MENU À THÈME: CACAO
Carottes râpées Bio , julienne de betteraves
ou Radis et beurre
*Sauté de porc local au cacao
ou *Colin à la bretonne
Potatoes
ou Poêlée de légumes verts
Cantafras ou St Môret
Tarte flan
ou Moelleux au chocolat

ORIGINES

*Pâté en croûte de volaille: Volaille Union Européenne
*Rosette: Viande de porc Union Européenne
*Paleron de bœuf: Viande de bœuf Union Européenne
*Escalope de dinde: Né, élevé, abattu et transformé en France
*Merlu: Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
*Aiguillettes de poulet: Volaille Union Européenne
*Sauté de porc: « Pyrénées Excellence » France Occitanie
*Colin: Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)



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



ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
collèges

LUNDI 29 AVRIL 2024

Salade verte locale 
ou Endive et noix

*Cabillaud sauce bonne femme

ou *Rôti de veau Bio  sauce forestière
Purée crécy

ou Pommes de terre lamelles persillées

Yaourt pêche local 

ou Yaourt cerise local 

MARDI 30 AVRIL 2024

Sardine et citron
ou Chorizo

*Viande bolognaise
ou *Hoki à l'indienne

Torsades Bio 
ou Duo de courgettes persillées
Emmental râpé
ou Vache qui rit

Banane Bio  

ou Clémentine Bio  

JEUDI 02 MAI 2024



Pamplemousse Bio 



Boulettes de lentilles
sarrasin et sauce
bulgare
Poêlée campagnarde
Mini cabrette
Pêche au sirop sauce
fruits rouges

Carottes râpées Bio 



Galette de blé tomate
mozzarella
Purée St germain
crémée
Six de Savoie
Poire au sirop sauce
chocolat

VENDREDI 03 MAI 2024

Salade coeur de palmier, maïs, olives et dés de
mimolette
ou Salade de haricots verts au thon et dés
d'emmental

*Agneau local  en sauce
ou *Cuisse de canette  miel olives

Semoule Bio 
ou Gratin de chou-fleur
Purée de pommes coings
ou Purée de pommes bananes

ORIGINES

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

*Rôti de veau : Viande de veau Union Européenne

*Viande pour bolognaise: Viande de boeuf Union Européenne

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

*Agneau : "Anyell de Pays" France Occitanie

*Canard : Né, élevé, abattu et transformé en France



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