



PETIT LIVRET pour bien commencer l'année scolaire



L'UDSIS présente chaque jour à vos côtés
en matière de Restauration Collective et de Sports et Loisirs.

#Grandirdetoutesnosforces!

MENUS ÉCOLES MOIS – SEPTEMBRE 2022



Grandir de toutes nos forces

	Lundi 5 septembre 2022	Tarte au fromage Rôti de veau Label Rouge au jus Haricots verts Bio persillés Purée Bio		Lundi 12 septembre 2022	Paté en croûte de volaille *Boeuf Bio bourguignon Petits pois carottes Bio à l'échalote Cantalfruits Banane Bio		Lundi 19 septembre 2022	Sardine et citron Saucisse catalane grillée Purée de pommes de terre St Neclair AOP Raisins locaux		Lundi 26 septembre 2022	Melon jaune Bio Aiguillettes de poulet sauce hollandaise Riz Bio créole Fromage blanc aux fruits
	Mardi 6 septembre 2022	Salade verte et Dés de jambon de dinde Ravioli VBF Tartare ail et fines herbes Crème dessert chocolat Bio		Mardi 13 septembre 2022	Melon jaune Bio *Colin sauce basquaise Céréales gourmandes Bio Flan vanille nappé caramel Bio		Mardi 20 septembre 2022	Salade de riz Bio, maïs Bio et olives + Tomates cerises Bio locales *Menu aux moules et crevettes Carottes Bio persillées Crème dessert vanille Bio		Mardi 27 septembre 2022	Salade de maïs Bio, cœur de palmier et olives et Dés d'emmental Rôti de veau Label Rouge au jus Haricots plats à la tomate Pomme Bio locale
	Mercredi 7 septembre 2022	Salade de blé Bio au thon *Cuisse de poulet grillée Purée de brocoli Carré frais Bio Poire		Mercredi 14 septembre 2022	Pizza au fromage Rôti de veau Label Rouge au jus Gratin de chou-fleur et brocoli Bio Port Salut Raisins locaux		Mercredi 21 septembre 2022	Betteraves Bio Rôti de dinde Label Rouge aux petits oignons Potatoes Carré frais Bio Poire Bio		Mercredi 28 septembre 2022	Coleslaw *Haut de cuisse de poulet Gratin dauphinois maison Carnambert Bio Pêche au sirop et sauce fruits rouges
	Jeudi 1er septembre 2022	Maïs Bio, olives vertes et thon Poisson meunier Flan de courgettes Bio Croq Lait ou St Môret Pêche locale		Jeudi 8 septembre 2022	Coleslaw Pané fromager Poêlée ratatouille et pommes de terre Cantal AOP Cocktail de fruits		Jeudi 22 septembre 2022	Carottes râpées Bio et Oeuf dur Bio Lasagnes aux légumes cuisinées mozzarellà basilic Bio Gouda Bio Tarte aux pommes		Jeudi 29 septembre 2022	MENU À THÈME: MIEL LOCAL
	Vendredi 2 septembre 2022	Tomates locales et demi cœur dur Bio Semoule Bio et Pois chiches Bio Légumes couscous végétarien Bio Tome Noire IGP Purée de pommes Bio		Vendredi 9 septembre 2022	Concombres Bio et Olives *Hoki sauce dugléré Riz Bio créole Yaourt aromatisé à la vanille Bio		Vendredi 23 septembre 2022	Taboulé Bio et Concombres Bio locaux *Vedell IGP moularde et estragon Beignets de courgettes Yaourt aromatisé fruits rouges local		Vendredi 30 septembre 2022	Jambon blanc et cornichon Poisson pané Epipharis Bio à la béchamel Vache qui rit Banane Bio
Origines:		*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France *Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)		Origines:	*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fauron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitane (Roussillon et Cantons limitrophes) *Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France *Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)		Origines:	*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitane (Roussillon et Cantons limitrophes) *Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)		Origines:	*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

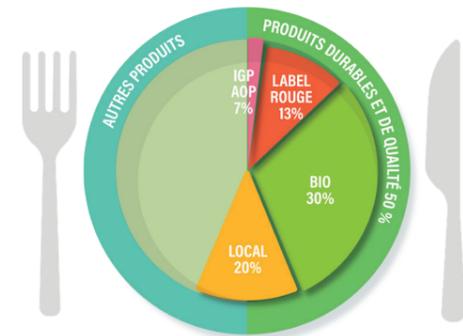
DES REPAS SAINS, VARIÉS ET ÉQUILIBRÉS

Élaborés par notre diététicienne et nos chefs cuisiniers dans le respect des recommandations relatives aux besoins nutritionnels des enfants.



UN SERVICE DE QUALITÉ

Partenaire historique de ses adhérents, l'UDSIS poursuit son engagement et cherche continuellement à se réinventer et répondre aux enjeux de restauration collective, qui plus est dans le contexte exigeant actuel (Loi Egalim).



DES PRODUITS BIO, LOCAUX ET LABELLISÉS Des résultats ambitieux !

50% de produits durables ou labellisés dont
30% de produits BIO
et 20% de produits locaux

RÈGLEMENTATION SUR L'AFFICHAGE DE L'ORIGINE DES VIANDES

Le décret du 26/01/2022 établit de nouvelles règles d'affichage sur l'origine des viandes servies en restauration. Depuis le 01/03/2022, l'UDSIS indique sur l'affiche mensuelle des menus l'origine de la viande porcine, ovine et de volaille comme elle le faisait déjà pour la viande bovine. La carte des menus est distribuée lors de la livraison des repas pour être affichée au restaurant scolaire. Elle est aussi consultable sur le site internet udsis.fr.

DES MENUS À THÈME

Pour l'année scolaire 2022-2023, l'UDSIS développe le dispositif "Anim'ma cantine" en l'étendant à 5 classes de CM1 sur l'ensemble du département.

> **OBJECTIF** : placer l'enfant au cœur du fonctionnement, avec l'éducation alimentaire, l'éducation civique et l'éducation artistique et culturelle.

> AU PROGRAMME

- Visite de la Cuisine de Millas • Rencontre avec des producteurs locaux • Choix des menus à thème privilégiant les produits locaux et labellisés • Illustration des affiches • Animations pédagogiques...



Vous êtes intéressés ?
Contactez-nous !
olivier.canet@udsis.fr

L'UDSIS A VOTRE ÉCOUTE

Des commandes à la livraison, en passant par les animations ou la sécurité de votre restaurant, les équipes de l'UDSIS vous accompagnent au quotidien avec un service sur mesure.

ANIMATION & ACCOMPAGNEMENT

- **VISITES DE SITES DE RESTAURATION**
en partenariat avec le personnel de restauration des sites adhérents et avec notre Chargé d'animation et d'appui technique
> **Olivier CANET** : 06 74 74 64 58
olivier.canet@udsis.fr
- **ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES**
Fruits et Légumes | P'tits Déj' | Producteurs | Sport et Nutrition
- **COMMISSIONS DE TERROIR, ACCOMPAGNEMENT DES PAI**
Protocole du panier repas disponible sur
> www.udsis.fr
- **LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**
dans les établissements scolaires et les collèges
- **LIVRET D'ACCOMPAGNEMENT DES ÉCOLES ET DES COLLÈGES - FICHES PÉDAGOGIQUES & PARTENARIATS**
les producteurs locaux | les associations bio
les Toques Blanches du Roussillon | les institutions d'État | les associations de personnes dépendantes (Unapei, Autisme 66...)

EXPERTISE & CONSEIL

- **SUIVI PNNS - PMS**
Mise en place et suivi sanitaires des plats préparés
- **HACCP ET TRAÇABILITÉ**
Mise en place de procédures d'hygiène
- **SÉLECTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES**
en privilégiant les circuits courts | la saisonnalité | le Bio | les produits labellisés
- **FICHES RECETTES**
Accompagnement et conseil sur votre nouveau projet de restaurant scolaire : implantation | rénovation | construction...



L'UDSIS A VOTRE ÉCOUTE
+33 (0)4 68 57 99 10
contact@udsis.fr

L'UDSIS AU QUOTIDIEN

L'UDSIS c'est, l'union du Département, de communes, d'intercommunalités des Pyrénées-Orientales. Depuis 1954, nous sommes la marque publique du Bien grandir.

Bien manger + **Bien bouger** = **Bien Grandir**

nous préparons les repas de la cantine de milliers d'enfants des Pyrénées-Orientales dans nos cuisines d'Elne et de Millas

nous accueillons et éveillons les enfants à la pratique des sports de montagne, aux Angles et au Puigmal, des sports de mer ou équestres, à Saint-Cyprien

des enfants épanouis, confiants en eux, en leurs talents, en leurs potentiels

Et tout cela, dans un esprit de partage, d'ouverture au monde et de respect des différences !
C'EST ÇA L'ESPRIT UDSIS !

