

Mise à jour : 30 avr. 2025

LUNDI 5 MAI 2025		MARDI 6 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Roulé au fromage</p> <p>*Boeuf Bio  marengo</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p> Pomme HVE </p>	<p>Pizza au fromage Bio </p> <p>Omelette nature Bio </p> <p>Pennes Bio  et Emmental râpé</p> <p>St Nectaire AOP </p> <p>Orange Bio </p>	<p>Tomates locales </p> <p>*Colin sur julienne de légumes</p> <p>Brocolis Bio  persillés</p> <p>Fromage blanc Bio  et dose de sucre</p>	<p>Salade verte et 1/2 œuf dur</p> <p>Bio </p> <p>Pois chiches Bio  et duo de carottes sauce forestière normande</p> <p>Riz Bio  créole</p> <p>Yaourt nature Bio  et dose de sucre</p>
JEUDI 08 MAI 2025		VENDREDI 09 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>Endives et noix</p> <p>*Cordon bleu de volaille</p> <p>Duo de carottes braisées</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Bio </p>	<p>Avocat</p> <p>Pané de blé épinard emmental et sauce bulgare</p> <p>Purée de patates douces crémée</p> <p>Yaourt banane Bio </p>
ORIGINES			

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

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

*Cordon bleu de volaille : Viande de dinde 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

Actualització: 30 abril de 2025

DILLUNS 5 DE MAIG DEL 2025		DIMARTS 6 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Enrotllat de formatge</p> <p>*Bou biològic  marengo</p> <p>Pèsols amb suc</p> <p>Fourme d'Ambert DOP</p> <p> Poma HVE </p> <p>mediambiental local</p>	<p>Pizza de formatge</p> <p>biològica </p> <p>Truita a la francesa</p> <p>biològica </p> <p>Macarrons biològics</p> <p>amb emmental ratllat</p> <p>Santnectari DOP </p> <p>Taronja biològica </p>	<p>Tomates locals </p> <p>*Peix carboner sobre juliana de verdures</p> <p>Bròquil biològic  amb all i julivert</p> <p>Formatge fresc biològic</p> <p> i dosi de sucre</p>	<p>Amanida verda i 1/2 ou dur</p> <p>biològic </p> <p>Cigrons biològics  i duo de carottes amb salsa forestal normanda</p> <p>Arròs crioll biològic </p> <p>logurt natural biològic</p> <p> i dosi de sucre</p>
DIJOURS 08 DE MAIG DEL 2025		DIVENDRES 09 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>FESTIU</p>	<p>FESTIU</p>	<p>Endíviies amb nous</p> <p>*Llibret d'aviram</p> <p>Duo de carottes estofades</p> <p>Fiam de vainilla amb caramel biològic </p>	<p>Avocat</p> <p>Blat, espinacs i emmental arrebossats amb salsa búlgara</p> <p>Puré de moniato amb crema de llet</p> <p>logurt de piàtan biològic </p>
ORIGEN			

*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)

*Peix carboner: *Pollachius virens*, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)

*Llibret d'aviram: Carn d'indiot de la Unió Europea

 Fruits, 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

Bilan allergènes du lundi 5 mai 2025 au dimanche 11 mai 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 5 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROULE AU FROMAGE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	BOEUF BIO MARENGO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	EMMENTAL RAPE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT POIS AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST NECTAIRE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME HVE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *Un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 6 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	ROTI DE DINDE AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *Un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 9 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE ENDIVES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CORDON BLEU DE VOLAILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	DUO DE CAROTTES BRAISEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	PUREE DE PATATES DOUCES CREMEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *Un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.