

Mise à jour : 14 avr. 2025

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

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: 14 abril de 2025

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

ORIGEN

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

*Peix carboner: *Pollachius virens*, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO27)

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

 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

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	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROULE AU FROMAGE (échantillon)	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	BOEUF BIO MARENGO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	EMMENTAL RAPE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT POIS AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST NECTAIRE AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME HVE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	ROTI DE DINDE AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX (échantillon)	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE ENDIVES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CORDON BLEU DE VOLAILLE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	DUO DE CAROTTES BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	PUREE DE PATATES DOUCES CREMEE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.