

Mise à jour : 14 avr. 2025

LUNDI 12 MAI 2025		MARDI 13 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Tomates locales </p> <p>*Boles de picolat (*Boulettes de boeuf)</p> <p>Macaronis Bio  et Emmental râpé</p> <p>Crème dessert vanille Bio </p>	<p>Pamplemousse et sucre</p> <p>Omelette nature Bio </p> <p>Courgettes Bio  à la provençale</p> <p>Crème dessert chocolat Bio </p>	<p>Sardine et citron</p> <p>*Pilons de poulet </p> <p>Tajine de légumes Bio </p> <p>Yaourt à la banane Bio </p> <p>Orange Bio </p>	<p>Maïs Bio </p> , olives et 1/2 <p>œuf dur Bio </p> <p>Cari de carottes aux deux lentilles</p> <p>Riz Bio  créole</p> <p>Yaourt à la fraise Bio </p> <p>Pomme Bio </p>
JEUDI 15 MAI 2025		VENDREDI 16 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Salade verte et 1/2 œuf dur</p> <p>Bio </p> <p>Poisson meunière Gnocchi à la romaine</p> <p>Emmental Bio </p> <p>Cocktail de fruits du verger</p>	<p>Avocat</p> <p>Galette de blé tomate mozzarella et sauce bulgare</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Edam Bio </p> <p>Cocktail de fruits des îles</p>	<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise</p> <p>*Hoki sauce madras Céréales gourmandes Bio </p> <p>Comté AOP </p> <p>Banane RUP </p>	<p>Betteraves</p> <p>Boulettes de lentilles sarrasin et ketchup</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Tomme Noire IGP </p> <p>Poire</p>
ORIGINES			

*Boulettes de bœuf : Union Européenne

*Pilon de poulet : Union Européenne (France)

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

 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 12 DE MAIG DEL 2025		DIMARTS 13 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Tomates locals </p> <p>*Boles de picolat (*mandonguilles de bou)</p> <p>Macarons biològics  i emmental ratllat</p> <p>Crema de vainilla biològica </p>	<p>Aranja i sucre</p> <p>Truita a la francesa biològica </p> <p>Carabassó biològic  a la provençal</p> <p>Crema de xocolata biològica </p>	<p>Sardina amb llimona</p> <p>*Cuixa de pollastre Taglín de verdures biològiques </p> <p>logurt de plàtan biològic </p> <p>Taronja biològica </p>	<p>Blat d'indi biològic </p> , olives i 1/2 ou dur biològic  <p>Curri de carotes amb dues varietats de lentilles</p> <p>Arròs crioll biològic </p> <p>logurt de maduixa biològic </p> <p>Poma biològica </p>
DIJOURS 15 DE MAIG DEL 2025		DIVENDRES 16 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Amanida verda i 1/2 ou dur</p> <p>biològic </p> <p>Peix a la meunière Nyoquis a la romana</p> <p>Emmental biològic </p> <p>Còctel de fruita del verger</p>	<p>Avocat</p> <p>Galette de blat, tomata, mozzarella i salsa búlgara</p> <p>Coliflor gratinada</p> <p>Edam biològic </p> <p>Còctel de fruita de les illes</p>	<p>Minestra de verdures amb maionesa</p> <p>*Hoki amb salsa de Madràs Cereals gormands biològics </p> <p>Comté DOP </p> <p>Plàtan de regió ultraperifèrica </p>	<p>Remolatxa</p> <p>Mandonguilles de lentilles i fajol amb quèbkup</p> <p>Puré de mongeta tendra</p> <p>Tomme Noire IGP </p> <p>Pera</p>
ORIGEN			

*Mandonguilles de bou: Unió Europea

*Cuixa de pollastre: Unió Europea (França)

*Hoki MSC (pesca sostenible): *Macrurus novaezelandiae*, pescat amb teranyina, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81)

 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 12 mai 2025 au dimanche 18 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 12 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLES DE PICOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME DESSERT VANILLE 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 13 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CITRON TRANCHE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SARDINE A L HUILE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PILONS DE POULET GRILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TAJINE DE LEGUMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 15 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	GRATIN DE CHOU FLEUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS (DES ILES)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	COCKTAIL DE FRUITS (DU VERGER)	<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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 16 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	HOKI SAUCE MADRAS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	KETCHUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
	PUREE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	COMTE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE	<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.