

Mise à jour : 14 avr. 2025

LUNDI 19 MAI 2025		MARDI 20 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Endives, noix et dés de mozzarella *Saucisse grillée locale et *merguez Epinards Bio à la béchamel Purée de pommes pêches</p>	<p>Salade verte et dés de mozzarella Bolognaise de lentilles Pipe rigate Purée de pommes poires</p>	<p>*Jambon sec STG et cornichons *Merlu à la portugaise Poêlée campagnarde Cantal AOP Banane RUP</p>	<p>Oeuf dur Bio et mayonnaise Mijoté de légumes et pois chiches Riz Bio créole Tomme Noire IGP Poire</p>
JEUDI 22 MAI 2025		VENDREDI 23 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Pizza au fromage *Rôti d'agneau aux petits oignons Patatas bravas et sauce cocktail épicée Cantafrais Pomme Bio</p>	<p>Tarte aux légumes Omelette nature Bio Poêlée de légumes verts St Môret Orange Bio</p>	<p>Melon *Poulet Label rouge aux amandes locales (recette libanaise) ou *Mar i Munt sauce picada aux amandes locales Semoule Bio Yaourt sucré local</p>	<p>Tomates locales Carré de seitan Bio et sauce échalote ciboulette Carottes Bio persillées Yaourt vanille local</p>
ORIGINES			

*Saucisse : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
*Merguez : Viande de bœuf Union Européenne
*Jambon sec STG : Viande de porc Union Européenne (Espagne)
*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
*Rôti d'agneau : Union Européenne et Hors Union Européenne
*Poulet Label Rouge : France
*Aiguillette de poulet : 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 19 DE MAIG DEL 2025		DIMARTS 20 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Endíives, nous i daus de mozzarella *Salsitxa a la brasa i *merguez Espinacs biològics amb beixamel Puré de poma i préssec biològic</p>	<p>Amanida verda amb daus de mozzarella Bolonyesa de llenties Galets Puré de poma i pera biològic</p>	<p>*Pernil serrà especialitat tradicional garantida i cogombret *Lluç a la portuguesa Paellada camperola Cantal DOP Plàtan de regió ultraperifèrica</p>	<p>Ou dur biològic amb maionesa Guisat de verdures i cigrons Arròs crioll biològic Tomme Noire IGP Pera</p>
DIJOUS 22 DE MAIG DEL 2025		DIVENDRES 23 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Pizza de formatge *Xai rostit amb cebetes Patates bravas amb salsa còctel especiada Cantafrais Poma biològica</p>	<p>Pastís de verdures Trita a la francesa biològica Verdures a la paella St Môret Taronja biològica</p>	<p> Meló *Pollastre Label Rouge amb ametlles locals (recepta libanesa) o *mar i munt amb picada d'ametlles locals Sèmola biològica Iogurt ensucrat local</p>	<p>Tomates locals Carré de seitan biològic amb salsa d'escalunya i cibulet Carottes biològiques amb all i julivert Iogurt de vainilla local</p>
ORIGEN			

*Salsitxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània
*Merguez: Carn de bou de la Unió Europea
*Pernil serrà especialitat tradicional garantida: Carn de porc de la Unió Europea (Espanya)
*Lluç (porció adult, petit, mitjà, gran): *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)
*Xai rostit: Unió Europea i exterior a la Unió Europea
*Pollastre Label Rouge: França
*Filet de pollastre: 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 19 mai 2025 au dimanche 25 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 19 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE ENDIVES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLOGNAISE DE LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MERGUEZ	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCISSE GRILLEE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PIPE RIGATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES PECHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	COMPOTE POMMES POIRES 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 20 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	JAMBON SEC STG (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	MERLU SAUCE A LA PORTUGAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	MIJOTE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE CAMPAGNARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL 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.

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 22 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	ROTI D'AGNEAU AUX PETITS OIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POTATOES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE COCKTAIL EPICEE	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 23 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUTE DE POULET LABEL ROUGE A LA LIBANAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CAROTTES BIO PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE SUCRE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	<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.