

Mise à jour : 14 avr. 2025

LUNDI 26 MAI 2025		MARDI 27 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Taboulé Bio  *Colin sauce crustacés Haricots plats persillés Edam Bio  Cerises locales 	Céleri rémoulade Omelette nature Bio  et sauce portugaise Pennes Bio  Emmental Bio   Abricots locaux 	Salade verte *Boeuf Bio   maître d'hôtel Poêlée de légumes grillés au pesto Yaourt nature Bio   et dose de sucre	Concombres locaux  et 1/2 œuf dur Bio  Pois chiches Bio  tikka massala Boulgour Fromage blanc Bio   et dose de sucre
JEUDI 29 MAI 2025		VENDREDI 30 MAI 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
FERIE	FERIE	PONT	PONT
ORIGINES			

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

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

  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 26 DE MAIG DEL 2025		DIMARTS 27 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Taboulé biològic  *Peix carboner amb salsa de crustacis Mongeta plana amb all i julivert Edam biològic  Cireres locals 	Api amb salsa rémoulade Truïta a la francesa biològica  amb salsa portuguesa Macarrons biològics  Emmental biològic   Albercocs locals 	Amanida verda *Bou biològic   maître d'hôtel Verdures a la paella amb pesto logurt natural biològic   i dosi de sucre	Cogombre local  i 1/2 ou dur biològic  Cigrons biològics  tikka massala Búrgul Formatge fresc biològic   i dosi de sucre
DIJOUS 29 DE MAIG DEL 2025		DIVENDRES 30 DE MAIG DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
FESTIU	FESTIU	PONT	PONT
ORIGEN			

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

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

  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 26 mai 2025** au **dimanche 1 juin 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 26 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	☐	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN SAUCE CRUSTACES	☐	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE PORTUGAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOTS LOCAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CERISES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 27 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO TIKKA MASALA	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUTE DE BOEUF BIO MAITRE D'HOTEL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BOULGOUR	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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.