

14 avr. 2025 Mise à jour :

LUNDI 19 MAI 2025

Salade verte, noix et dés de mozzarella

 Bolognaise de lentilles

 Pipe rigate

 Poire au sirop sauce chocolat

 ou Pêche au sirop sauce fruits rouges



MARDI 20 MAI 2025

*Merlu à la portugaise

 Pommes de terre cubes et **ratatouille Bio**

 Cantal AOP ou Tomme Noire IGP

 Banane RUP ou Poire

MERCREDI 21 MAI 2025

Salade de **coquillettes Bio** au thon

 Fricassé de ***Veau Bio** printanier

 Beignets de salsifis

 Bonbel

 Fraises locales et Banane RUP

JEUDI 22 MAI 2025

Pizza au fromage ou Tarte aux légumes

 *Rôti d'agneau aux petits oignons

 Poêlée de légumes verts

 Camembert ou St Môret

 Pomme Bio ou Orange Bio

VENDREDI 23 MAI 2025

Tomates locales ou Melon

 ***Poulet Label rouge** aux amandes locales

 (recette libanaise)

 ou ***Mar i Munt sauce picada aux amandes locales**

 Semoule Bio

 Yaourt sucré local

 ou Yaourt vanille local

ORIGINES

*Merlu MSC (portion enfant) : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)

 *Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

 *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

 *Rôti d'agneau : Union Européenne et Hors Union Européenne

 *Poulet Label Rouge : France

 *Mar i Munt : 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

Bilan allergènes du lundi 19 mai 2025 au dimanche 25 mai 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE SELF DEJEUNER MILLAS 2 - 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	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLOGNAISE DE LENTILLES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PIPE RIGATE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHES AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE FRUITS ROUGES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 20 MAI 2025 - DÉJEUNER

Plat	MERLU SAUCE A LA PORTUGAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RATATOUILLE BIO ET PDT CUBES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME NOIRE IGP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

PRIMAIRE SELF DEJEUNER MILLAS 2 - 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	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	ROTI D'AGNEAU AUX PETITS OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAINT MORET	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 23 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MAR Y MUNTANYA	☐	-	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	OU SAUTE DE POULET LABEL ROUGE A LA LIBANAISE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE SUCRE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

Bilan allergènes du lundi 19 mai 2025 au dimanche 25 mai 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

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

MERCREDI 21 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE PATES BIO THON OLIVES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	FRICASSEE DE VEAU BIO PRINTANIER	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FRAISES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.