UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE? MENUS écoles

14 avr. 2025 Mise à jour :

LUNDI 12 MAI 2025	MARDI 13 MAI 2025
Tomates locales *Boles de picolat (*Boulettes de boeuf) Macaronis Bio et Emmental râpé Crème dessert vanille Bio	*Chorizo et cornichons *Haut de cuisse de poulet Riz Bio paella Yaourt à la banane Bio Orange Bio
MERCREDI 14 MAI 2025	**JEUDI 15 MAI 2025**
Carottes râpées Poisson meunière Gnocchi à la romaine Samos Mousse au chocolat	Salade verte et 1/2 œuf dur Bio Galette de blé tomate mozzarella Gratin de chou-fleur Emmental Bio Cocktail de fruits du verger
VENDREDI 16 MAI 2025	**ORIGINES**
*Hoki sauce madras Purée d'haricots verts Comté AOP Banane RUP	*Boulettes de bœuf : Union Européenne *Chorizo : Viande de porc Union Européenne (France) *Haut de cuisse de poulet : Union Européenne (France) *Hoki MSC : Macruronus 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**

UDSIS restauration scolaire
GUARDERIES-ESCOLES-COL·LEGIS

QUÈ MENGEM AQUESTA SETMANA? MENÚS escoles

Actualització: 14 abril de 2025

DILLUNS 12 DE MAIG DEL 2025	DIMARTS 13 DE MAIG DEL 2025
Tomates locals *Boles de picolat (*mandonguilles de bou) Macarrons biològics i emmental ratllat Crema de vainilla biològica	*Xoriço i cogombrets *Contracuixa de pollastre Paella d' arròs biològic Iogurt de plàtan biològic Taronja biològica
DIMECRES 14 DE MAIG DEL 2025	**DIJOUS 15 DE MAIG DEL 2025**
Carrota ratllada Peix a la meunière Nyoquis a la romana Samos Mousse de xocolata	Amanida verda i 1/2 ou dur biològic Galette de blat amb tomata i mozzarella Coliflor gratinada Emmental biològic Còctel de fruita del verger
DIVENDRES 16 DE MAIG DEL 2025	**ORIGEN**
*Hoki amb salsa de Madràs Puré de mongeta tendra Comté DOP Plàtan de regió ultraperifèrica	*Mandonguilles de bou: Unió Europea *Xoriço: Carn de porc de la Unió Europea (França) *Contracuixa de pollastre: Unió Europea (França) *Hoki MSC (pesca sostenible): *Macruronus novaezelandiae*, pescat amb teranyina, Oceà Pacífic 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 2)

ECOLE 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 12 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLES DE PICOLAT	☐	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	✔	✔
Garniture	EMMENTAL RAPE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST PAULIN	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 13 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	CHORIZO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	✔
Plat	HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO PAELLA	☐	-	✔	-	-	-	-	-	✔	-	-	✔	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE 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.

ECOLE 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 15 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS (DU VERGER)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 16 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HOKI SAUCE MADRAS	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE D'HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	COMTE AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 12 mai 2025 au dimanche 18 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 14 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	CAROTTES RAPEES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOUSSE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-

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.