



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

### **MARDI 20 MAI 2025**

\*Merlu à la portugaise

Pommes de terre cubes et ratatouille Bio



Banane RUP

### MERCREDI 21 MAI 2025

Salade de coquillettes Bio AB au thon

Fricassé de \*Veau Bio printanier Beignets de salsifis **Bonbel** 

Fraises locales et Banane RUP

### **JEUDI 22 MAI 2025**

Pizza au fromage \*Rôti d'agneau aux petits oignons Poêlée de légumes verts Camembert





# Pomme Bio

### **VENDREDI 23 MAI 2025**



ou \*Mar i Munt sauce picada aux amandes locales

Semoule Bio

Yaourt sucré local

\*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





Actualització: 14 abril de 2025

### DILLUNS 19 DE MAIG DEL 2025

Amanida verda amb nous i daus de mozzarella Bolonvesa de llenties Galets Pera en almívar amb salsa de xocolata

### **DIMARTS 20 DE MAIG DEL 2025**

\*Lluc a la portuguesa

Cubs de patata i samfaina biològica

Cantal DOP Plàtan de regió ultraperifèrica



### **DIMECRES 21 DE MAIG DEL 2025**

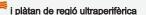
Amanida de pistons biològics

Fricassé de \* vedella biològica primavera

Bunyols de salsifí Bonbel

Maduixes locals







# **DIJOUS 22 DE MAIG DEL 2025**

Pizza de formatge \*Xai rostit amb cebetes Verdures a la paella Camembert

Poma biològica



### **DIVENDRES 23 DE MAIG DEL 2025**

Tomates locals

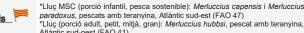


o \*mar i munt amb picada d'ametlles locals

Sèmola biològica

logurt ensucrat local





\*Lluç (porció adult, petit, mitjà, gran): *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)

\*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

\*Xai rostit: Unió Europea i exterior a la Unió Europea

\*Pollastre Label Rouge: França

\*Mar i munt: Filet de pollastre de la Unió Europea

🗲 🍧 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



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 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 19 MAI	2025 - DÉJEUNER															
	DES DE MOZZARELLA		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
Entrée	NOIX		-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLOGNAISE DE LENTILLES		-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PIPE RIGATE		-	-	-	-	<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Danasit	POIRE AU SIROP		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	SAUCE CHOCOLAT		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 20 MAI	l 2025 - DÉJEUNER															
Entrée	MAYONNAISE DOSE		-	-	-	-	-	-	-	-	~	<b>~</b>	-	-	-	-
Entree	OEUF DUR BIO (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-
Plat	MERLU SAUCE A LA PORTUGAISE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	<b>~</b>
Garniture	RATATOUILLE BIO ET PDT CUBES		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

# **Commentaire:**

<sup>\*</sup>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 22 MAI	2025 - DÉJEUNER															
Entrée	PIZZA AU FROMAGE		-	-	-	-	<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI D'AGNEAU AUX PETITS OIGNONS		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 23	MAI 2025 - DÉJEUNER															
Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAR Y MUNTANYA		-	~	-	<b>~</b>	<b>~</b>	~	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	~
Plat	OU SAUTE DE POULET LABEL ROUGE A LA LIBANAISE		-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-	-	•
Garniture	SEMOULE BIO		-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Duna di cita I mitali e c	KIRI		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE SUCRE LOCAL		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-

# **Commentaire:**

<sup>\*</sup>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		-	-	-	-	<b>✓</b>	-	-	-	~	<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-
Plat	FRICASSEE DE VEAU BIO PRINTANIER		-	-	~	-	~	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	~
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS		-	-	-	-	~	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FRAISES LOCALES (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

# **Commentaire:**

<sup>\*</sup>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.