



UDSIS

restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles

14 avr. 2025 Mise à jour :

LUNDI 19 MAI 2025

MARDI 20 MAI 2025

Salade verte, noix et dés de mozzarella
Bolognaise de lentilles
Pipe rigate
Poire au sirop sauce chocolat



*Merlu à la portugaise
Pommes de terre cubes et ratatouille Bio
Cantal AOP
Banane RUP

MERCREDI 21 MAI 2025

JEUDI 22 MAI 2025

Salade de coquillettes Bio au thon
Fricassé de *Veau Bio printanier
Beignets de salsifis
Bonbel
Fraises locales et Banane RUP

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

VENDREDI 23 MAI 2025

ORIGINES

Tomates locales
*Poulet Label rouge aux amandes locales (recette libanaise)
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

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 19 DE MAIG DEL 2025

DIMARTS 20 DE MAIG DEL 2025

Amanida verda amb nous i daus de mozzarella
Bolonyesa de llentilles
Galets
Pera en almívar amb salsa de xocolata



*Lluç a la portuguesa
Cubs de patata i samfaina biològica
Cantal DOP
Plàtan de regió ultraperifèrica

DIMECRES 21 DE MAIG DEL 2025

DIJOUS 22 DE MAIG DEL 2025

Amanida de pistons biològics amb tonyina
Fricassé de *vedella biològica amb verdures de primavera
Bunyols de salsifí
Bonbel
Maduixes locals i plàtan de regió ultraperifèrica

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

DIVENDRES 23 DE MAIG DEL 2025

ORIGEN



Tomates locales
*Pollastre Label Rouge amb ametlles locals (recepta libanesa)
o *mar i munt amb picada d'ametlles locals
Sèmola biològica
iogurt ensucrat local

*Lluç MSC (porció infantil, pesca sostenible): Merluccius capensis i Merluccius paradoxus, pescats amb teranyina, Atlàntic sud-est (FAO 47)
*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 limitrofs)
*Xai rostit: Unió Europea i exterior a la Unió Europea
*Pollastre Label Rouge: França
*Mar i munt: Filet de pollastre de la 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 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

Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLOGNAISE DE LENTILLES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PIPE RIGATE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 20 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAYONNAISE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	MERLU SAUCE A LA PORTUGAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RATATOUILLE BIO ET PDT CUBES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL 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.

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	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI D'AGNEAU AUX PETITS OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 23 MAI 2025 - DÉJEUNER

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