

Mise à jour : 5 mai 2025

LUNDI 05 MAI 2025	MARDI 06 MAI 2025
<p>Roulé au fromage</p> <p>*Boeuf Bio  marengo</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fourme d'Ambert AOP  </p> <p>Pomme HVE </p>	<p>Tomates locales </p> <p>*Colin sur julienne de légumes</p> <p>Blé Bio  doré</p> <p>Fromage blanc Bio   et dose de sucre</p> <p>Purée de pommes Bio </p>
MERCREDI 07 MAI 2025	JEUDI 08 MAI 2025
<p>Maquereau à la moutarde ou Sardine</p> <p>*Escalope de dinde Label Rouge  </p> <p>sauce normande ou *Agneau local  au curry</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Banane RUP </p>	<p>FÉRIÉ</p>
VENDREDI 09 MAI 2025	ORIGINES
<p>1/4 avocat et Oeuf dur Bio </p> <p>Pois chiches Bio </p> <p>et duo de carottes sauce forestière normande</p> <p>Riz Bio  créole</p> <p>Flan vanille nappé caramel Bio </p>	<p>*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p>*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)</p> <p>*Escalope de dinde Label Rouge : France</p> <p>*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie</p>

 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: 5 maig de 2025

DILLUNS 05 DE MAIG DEL 2025	DIMARTS 06 DE MAIG DEL 2025
<p>Enrotllat de formatge</p> <p>*Bou biològic  marengo</p> <p>Pèsols amb suc</p> <p>Fourme d'Ambert DOP  </p> <p>Poma d'alt valor mediambiental </p>	<p>Tomates locals </p> <p>*Peix carboner sobre juliana de verdures</p> <p>Blat daurat biològic </p> <p>Formatge fresc biològic  i dosi de sucre</p> <p>Puré de poma biològic </p>
DIMECRES 07 DE MAIG DEL 2025	DIJOUS 08 DE MAIG DEL 2025
<p>Verat amb mostassa o sardina</p> <p>*Escalopa d'indiot Label Rouge  </p> <p>Salsa de normanda</p> <p>o curri de *anyell local </p> <p>Bunyols de carabassó</p> <p>Liégeois vainilla</p> <p>Plàtan de regió ultraperiférica </p>	<p>FESTIU</p>
DIVENDRES 09 DE MAIG DEL 2025	ORIGEN
<p> 1/4 d'avocat i ou dur biològic </p> <p>Cigrons biològics  i duo de carottes amb salsa forestal Normanda</p> <p>Arròs crioll biològic </p> <p>Flam de vainilla cobert amb caramel biològic </p>	<p>*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)</p> <p>*Peix carboner MSC (pesca sostenible): <i>Pollachius virens</i>, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p> <p>*Escalopa d'indiot Label Rouge: França</p> <p>*Anyell: "Anyell de Pays" France Occitanie</p>

 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 5 mai 2025 au dimanche 11 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 5 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	ROULE AU FROMAGE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	BOEUF BIO MARENGO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETIT POIS AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 9 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 5 mai 2025 au dimanche 11 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 7 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE OU SARDINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	✓
	SARDINE A L HUILE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OU SAUTE D AGNEAU LOCAL AU CURRY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.