

Mise à jour : 5 mai 2025

LUNDI 05 MAI 2025

Roulé au fromage ou Pizza au fromage Bio 

*Boeuf Bio   marengo
Petits pois au jus

Fourme d'Ambert AOP   ou St Nectaire AOP
 

Pomme HVE  ou Orange Bio 

MARDI 06 MAI 2025

Tomates locales  ou Coleslaw
*Colin sur julienne de légumes

Blé Bio  doré

Fromage blanc Bio  

Dose de sucre ou Confiture de fraise

Purée de pommes Bio 

ou Purée de pommes poires Bio 

MERCREDI 07 MAI 2025

Maquereau à la moutarde ou Sardine

*Escalope de dinde Label Rouge  
sauce normande

ou *Agneau local   au curry
Beignets de courgettes

Liégeois vanille

Banane RUP 

JEUDI 08 MAI 2025

FERIE

VENDREDI 09 MAI 2025



1/4 avocat et Oeuf dur Bio 

ou Endives et noix & Oeuf dur Bio 

Pois chiches Bio  et duo de carottes sauce forestière
normande

Riz Bio  créole

Flan vanille nappé caramel Bio 

ou Yaourt banane Bio 

ORIGINES

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
*Escalope de dinde Label Rouge : France
*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

  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 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.