

Mise à jour : 19 mai 2025

LUNDI 23 JUIN 2025		MARDI 24 JUIN 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Salade de blé Bio  au thon *Hoki sauce basquaise Gnocchi à la romaine Cantafrais Nectarine Bio locale 	Oeuf dur Bio  et mayonnaise Pâtes HVE  et Emmental râpé Ratatouille Bio  St Môret Pastèque Bio 	Salade verte *Boles de picolat (Boeuf et porc ) Pommes de terre lamelles persillées Tomme Noire IGP   Abricots locaux 	Salade sombrero Omelette nature Bio  Carottes Bio  persillées Cantal AOP   Pomme locale 
JEUDI 26 JUIN 2025		VENDREDI 27 JUIN 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Tomates Bio locales   et Dés de mozzarella *Viande bolognaise  Torsades Bio  Beignet aux pommes	Concombres Bio locaux   et Dés de mozzarella Pané fromager Poêlée de légumes verts Tarte au citron	Melon type charentais Bio  Cubes de poisson aux céréales Riz Bio  à la tomate Yaourt cerise local 	Salade verte, Tomates Bio locales   , Oignons rouges, Sauce au fromage blanc et 1/2 œuf dur Bio  Kebab aux pois chiches Bio  et champignons Pain pita Frites Yaourt fraise local 
ORIGINES			

*Hoki MSC : *Macrurus novaezelandiae*, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
 *Boles de picolat : Viande de boeuf française et viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
 *Viande pour bolognaise : Égrenée de boeuf français

 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: 19 de maig del 2025

DILLUNS 23 DE JUNY DEL 2025		DIMARTS 24 DE JUNY DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Amanida de blat biològic  amb tonyina *Hoki amb salsa basca Nyoquis a la romana Cantafrais Nectarina biològica local 	Ou dur biològic  amb maionesa Pasta d'alt valor mediambiental  amb emmental ratllat Samfaina biològica  St Môret Síndria biològica 	Amanida verda *Boles de picolat (bou i porc ) Patata laminada amb all i julivert Tomme Noire IGP   Albercocs locals 	Amanida de pasta Sombrero Truita a la francesa biològica  Carottes biològiques  amb all i julivert Cantal DOP   Poma local 
DIJOUS 26 DE JUNY DEL 2025		DIVENDRES 27 DE JUNY DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Tomata biològica local   amb daus de mozzarella *Carn a la bolonyesa  Espirals biològiques  Bunyol de poma	Cogombre biològic local   amb daus de mozzarella Formatge arrebossat Verdures a la paella Pastís de llimona	Meló tipus charentais biològic  Cubs de peix amb cereals Arròs biològic  amb tomata logurt de cirera local 	Amanida verda, tomata biològica local   , ceba vermella, salsa de formatge fresc i 1/2 ou dur biològic  Kebab de cigrons biològics  i bolets Pa de pita Patates fregides logurt de maduixa local 

ORIGEN

*Hoki MSC (pesca sostenible): *Macrurus novaezelandiae*, pescat amb teranyina, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81)
 *Boles de picolat: Carn de bou francesa i carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània
 *Carn per a bolonyesa: Carn de bou francès picada

 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 23 juin 2025 au dimanche 29 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 23 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO AU THON	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	EMMENTAL RAPE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	HOKI SAUCE BASQUAISE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	PATES HVE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	RATATOUILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST MORET	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE BIO (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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 24 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE SOMBRERO	☐	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLES DE PICOLAT	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	CAROTTES BIO PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PDT LAMELLES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME NOIRE IGP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOTS LOCAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 26 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	VIANDE BOLOGNAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POEELE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BEIGNET AUX POMMES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TARTE AU CITRON	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 27 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	OIGNONS ROUGES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE FROMAGE BLANC CORIANDRE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET CHAMPIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTILLA DE BLE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FRITES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO TOMATE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT CERISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT FRAISE 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.