

Mise à jour : 19 mai 2025

LUNDI 30 JUIN 2025		MARDI 01 JUILLET 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Salade verte et croûtons *Rôti de veau sauce brune Petits pois à l'échalote Yaourt nature Bio  et sucre Mister freeze	Salade verte et croûtons Omelette nature Bio  Farfalle Bio  et Emmental râpé Yaourt nature Bio  et sucre Mister freeze	*Rosette et cornichon *Cuisse de poulet grillée  Epinards Bio  à la béchamel Ou/et Blé Bio  doré Emmental Bio  Pêche Bio locale 	Betteraves Bio  Tortellini ricotta épinard sauce béchamel au fromage Emmental Bio  Pêche Bio locale 
JEUDI 03 JUILLET 2025		VENDREDI 04 JUILLET 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Pastèque et dés de brebis *Escalope viennoise Purée St Germain crémée St Môret Abricots Bio locaux 	Pastèque et dés de brebis Tortilla Poêlée campagnarde St Môret Abricots Bio locaux 	Melon jaune Bio  *Colin sur julienne de légumes Riz parfumé ou Frites Vache qui rit Liégeois chocolat	Melon jaune Bio  Crispy de blé et sauce bulgare Flan de duo de courgettes au pesto Vache qui rit Liégeois chocolat
ORIGINES			
*Rôti de veau : Union Européenne *Rosette : Union Européenne *Cuisse de poulet : France *Escalope viennoise : Viande de dinde Union Européenne *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)			

 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 30 DE JUNY DEL 2025		DIMARTS 01 DE JULIOL DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Amanida verda amb crostonets *Vedella rostida amb salsa bruna Pèsols amb escalunya Iogurt natural biològic  i sucre Mr. Freeze	Amanida verda amb crostonets Truita a la francesa biològica  Llaços biològics  amb emmental ratllat Iogurt natural biològic  i sucre Mr. Freeze	*Longanissa ampla i cogombret *Cuixa de pollastre a la planxa  Espinacs biològics  amb beixamel o/i blat daurat biològic  Emmental biològic  Préssec biològic local 	Remolatxa biològica  Tortellinis de brosat i espinacs amb beixamel de formatge Emmental biològic  Préssec biològic local 
DIJOURS 03 DE JULIOL DEL 2025		DIVENDRES 04 DE JULIOL DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Síndria i daus de formatge d'ovella *Escalopa vienesa Puré de pèsols Saint Germain amb crema St Môret Albercocs biològics locals 	Síndria i daus de formatge d'ovella Truita de patata Paellada camperola St Môret Albercocs biològics locals 	Meló groc biològic  *Peix carboner sobre juliana de verdures Arròs aromatitzat o patates fregides Vache Qui Rit Liégeois de xocolata	Meló groc biològic  Cruixent de blat amb salsa búlgara Fiam de duo de carabassons amb pesto Vache Qui Rit Liégeois de xocolata
ORIGEN			
*Vedella rostida: Unió Europea Longanissa ampla: Unió Europea *Cuixa de pollastre: França *Escalopa vienesa: Carn d'indiota de la Unió Europea *Peix carboner MSC (pesca sostenible): <i>Pollachius virens</i> , pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)			

 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 30 juin 2025 au dimanche 6 juillet 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 30 JUIN 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	CROUTONS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	ROTI DE VEAU SAUCE BRUNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	EMMENTAL RAPE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETITS POIS A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MISTER FREEZE	<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.

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 1 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	ROSETTE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 3 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE VIENNOISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTILLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POEEE CAMPAGNARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE SAINT GERMAIN CREMEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	ST MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<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.

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

VENREDI 4 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FLAN DE DUO DE COURGETTES AU PESTO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	FRITES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Dessert	LIEGEOIS CHOCOLAT	<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.