



# UDSIS

restauration  
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



## MENUS crèches BÉBÉS

Mise à jour : 20 mai 2025

	Lundi 9 juin 2025	Mardi 10 juin 2025	Mercredi 11 juin 2025	Jeudi 12 juin 2025	Vendredi 13 juin 2025
<b>Plat protidique</b>	FERIE	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	Mixé ou haché de *Colin vapeur
<b>Légumes</b>		Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Carottes	Mixé de Brocoli	Mixé de Haricots verts
<b>Féculents</b>		Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Purée de pommes de terre fraîches Bio 	Purée de patates douces	Polenta
<b>Option</b>		<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

\*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

\*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

\*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)



Mise à jour : 19 mai 2025

## GOÛTER

Lundi 9 juin 2025	Mardi 10 juin 2025	Mercredi 11 juin 2025	Jeudi 12 juin 2025	Vendredi 13 juin 2025
FERIE	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)
	Purée de Pomme Bio 	Purée de pomme poire Bio 	Purée de Pomme Bio 	Purée de pomme pêche Bio 
	Boudoir Bio 	Boudoir Bio 	Boudoir Bio 	Boudoir Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

# Bilan allergènes du lundi 9 juin 2025 au dimanche 15 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

## BEBE 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### MARDI 10 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Plat	BOEUF BIO (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BOEUF BIO (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE COURGETTES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### MERCREDI 11 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<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.

## BEBE 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 12 JUN 2025 - DÉJEUNER

Plat	FILET DE CABILLAUD (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	FILET DE CABILLAUD (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE BROCOLI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENDREDI 13 JUN 2025 - DÉJEUNER

Plat	FILET DE COLIN (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	FILET DE COLIN (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	POLENTA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE HARICOTS VERTS	<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

UDSIS THUIR

BEBE GOUTER - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
<b>GOÛTER</b>																
Divers	BOUDOIR BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>GOÛTER</b>																
Divers	BOUDOIR BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>GOÛTER</b>																
Divers	BOUDOIR BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME PECHE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>GOÛTER</b>																
Divers	BOUDOIR BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME ABRICOT BIO	<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.