



Mise à jour : 19 mai 2025

LUNDI 30 JUIN 2025

Salade verte et croûtons  
\*Colin sur julienne de légumes  
Riz Bio créole  
Yaourt nature Bio et sucre

MARDI 01 JUILLET 2025

Betteraves lanières et miettes de surimi  
\*Sauté de porc Label Rouge local à la méditerranéenne  
Poêlée de pommes de terre cubes et ratatouille  
Emmental Bio   
Pomme Bio

MERCREDI 02 JUILLET 2025

Déjeuner sur l'herbe  
Melon jaune Bio   
\*Pilons de poulet  
Taboulé Bio St Paulin  
Yaourt à boire à la fraise

JEUDI 03 JUILLET 2025

Pané fromager  
Poêlée campagnarde St Môret  
Pêche Bio locale   
Mister freeze



VENDREDI 04 JUILLET 2025

Pastèque et dés de brebis  
\*Rôti de veau sauce brune  
Farfalles Bio et Dés de mozzarella Liégeois chocolat

ORIGINES

\*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)  
\*Sauté de porc Label Rouge : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie  
\*Pilon de poulet : Union Européenne  
\*Rôti de veau : Union Européenne

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](http://www.udsis.fr)



Actualització: 19 de maig del 2025

DILLUNS 30 DE JUNY DEL 2025

Amanida verda amb crostonets  
\*Peix carboner sobre juliana de verdures  
Arròs crioll biològic   
logurt natural biològic i sucre

DIMARTS 01 DE JULIOL DEL 2025

Tires de remolatxa i engrunes de surimi  
\*Saltat de porc Label Rouge local a la mediterrània  
Cubs de patata i samfaina a la paella  
Emmental biològic   
Poma biològica

DIMECRES 02 DE JULIOL DEL 2025

Dinar a l'herba  
Meló groc biològic   
\*Cuixes de pollastre  
Tabule biològic Saint-paulin  
logurt per beure de maduixa

DIJOUS 03 DE JULIOL DEL 2025

Formatge arrebossat  
Paellada camperola St Môret  
Préssec biològic local   
Mr. Freeze



DIVENDRES 04 DE JULIOL DEL 2025

Síndria i daus de formatge d'ovella  
\*Vedella rostida amb salsa bruna  
Llaços biològics i daus de mozzarella Liégeois de xocolata

ORIGEN

\*Peix carboner MSC (pesca sostenible): *Pollachius virens*, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)  
\*Saltat de porc Label Rouge: Porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània  
\*Cuixa de pollastre: Unió Europea  
\*Vedella rostida: Unió Europea

Fruits, 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](http://www.udsis.fr)

# Bilan allergènes du lundi 30 juin 2025 au dimanche 6 juillet 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 30 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 1 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	SAUTE DE PORC LABEL ROUGE LOCAL A LA MEDITERRANEENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POEELE RATATOUILLE ET PDT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME 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.

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

JEUDI 3 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POEELE CAMPAGNARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAINT MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MISTER FREEZE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 4 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE VEAU SAUCE BRUNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DES COSSETTE DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

# Bilan allergènes du lundi 30 juin 2025 au dimanche 6 juillet 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 2 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PILONS DE POULET GRILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT A BOIRE (fraise)	<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.