



Mise à jour : 19 mai 2025

LUNDI 23 JUIN 2025

Oeuf dur Bio et mayonnaise
Salade de riz Bio , maïs, olives
Cantafras
Nectarine Bio locale

MARDI 24 JUIN 2025

Oeuf dur Bio et mayonnaise
Raviolis aux légumes
Tomme Noire IGP
Abricots locaux

MERCREDI 25 JUIN 2025

Salade verte
Pané fromager
Petits pois et carottes Bio à l'échalote
Bonbel
Pêche Bio locale

JEUDI 26 JUIN 2025

Tomates Bio locales et Dés de mozzarella
Tajine de légumes Bio
Céréales gourmandes Bio
Beignet aux pommes

VENDREDI 27 JUIN 2025

Carottes bâtonnets et sauce échalote
ciboulette et 1/2 Oeuf dur Bio
Parmentier de légumes
Yaourt cerise local

Actualització: 19 de maig del 2025

DILLUNS 23 DE JUNY DEL 2025

Dinar a l'herba
Ou dur biològic amb maionesa
Amanida d' arròs biològic , blat d'indi i olives
Cantafras
Nectarina biològica local

DIMARTS 24 DE JUNY DEL 2025

Ou dur biològic amb maionesa
Raviolis de verdures
Tomme Noire IGP
Albercocs locals

DIMECRES 25 DE JUNY DEL 2025

Amanida verda
Formatge arrebossat
Pèsols i carottes biològics amb escalunya
Bonbel
Préssec biològic local

DIJOURS 26 DE JUNY DEL 2025

Tomata biològica local amb daus de mozzarella
Tagin de verdures biològiques
Cereals gormands biològics
Bunyol de poma

DIVENDRES 27 DE JUNY DEL 2025

Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i
cibulet i 1/2 ou dur biològic
Parmentier de verdures
logurt de cirera local

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

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 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE RIZ BIO, MAIS BIO ET OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 24 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAYONNAISE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	RAVIOLIS AUX LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT LOCAUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 26 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TAJINE DE LEGUMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BEIGNET AUX POMMES	<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 - VEGETARIEN

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

VENDREDI 27 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PARMENTIER DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT CERISE 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.

Bilan allergènes du lundi 23 juin 2025 au dimanche 29 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

MERCREDI 25 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE BIO LOCALE	<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.