



Mise à jour : 19 mai 2025

LUNDI 30 JUIN 2025

Salade verte et croûtons et 1/2 œuf dur Bio
Cari de carottes aux deux lentilles
Riz Bio créole
Yaourt nature Bio et sucre

MARDI 01 JUILLET 2025

Betteraves lanières
Omelette nature Bio
Poêlée de pommes de terre cubes et ratatouille
Emmental Bio
Pomme Bio

MERCREDI 02 JUILLET 2025

Melon jaune Bio
Oeufs durs Bio et mayonnaise
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
Crispy de blé et sauce bulgare
Gnocchi fèves et petits pois
Liégeois chocolat

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

Amanida verda amb crostonets i 1/2 ou dur
biològic
Curri de carotes amb dues varietats de llenties
Arròs crioll biològic
logurt natural biològic i sucre

DIMARTS 01 DE JULIOL DEL 2025

Tires de remolatxa
Truita a la francesa biològica
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
Ou dur biològic amb maionesa
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
Cruixent de blat amb salsa búlgara
Nyoquis, faves i pèsols
Liégeois de xocolata

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 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 30 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 1 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POEELE RATATOUILLE ET PDT	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 - VEGETARIEN

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)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MAYONNAISE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST PAULIN	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT A BOIRE (fraise)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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

JEUDI 3 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POEELE CAMPAGNARDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAINT MORET	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MISTER FREEZE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 4 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GNOCCHIS FEVES ET PETITS POIS	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	LIEGEOIS CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.