

Mise à jour : 4 juin 2025

LUNDI 02 JUIN 2025		MARDI 03 JUIN 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Melon type charentais Bio  *Cuisse de poulet grillée  Coquillettes Bio  et Emmental râpé Yaourt pêche local	Melon jaune Bio  Raviolis aux légumes Emmental râpé Yaourt fraise local	Tarte au fromage *Agneau local  sauce à l'ail Polenta Banane Bio 	Pizza au fromage Omelette nature Bio  Brocolis Bio  persillés Pomme Bio 
JEUDI 05 JUIN 2025		VENDREDI 06 JUIN 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Salade verte Poisson meunière Purée de patates douces Gouda Bio  Pastèque Bio 	Avocat Croc fromage Poêlée rustique Babybel Bio  Orange Bio 	Déjeuner sur l'herbe Tomates cerises locales  *Rôti de dinde Salade de riz Bio  au thon Yaourt à boire (framboise, fraise, vanille ou abricot)	Déjeuner sur l'herbe Concombres locaux  et Sauce tzatziki Oeuf dur Bio  Salade de Blé Bio  maïs, olives Yaourt à boire (framboise, fraise, vanille ou abricot)
ORIGINES			
*Cuisse de poulet : France *Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie *Rôti de dinde : 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

Actualització: dimecres, 4 juny de 2025

DILLUNS 02 DE JUNY DEL 2025		DIMARTS 03 DE JUNY DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Meló tipus charentais biològic  *Cuixa de pollastre a la planxa  Pistons biològics  amb emmental ratllat logurt de préssec local	Meló groc biològic  Raviolis de verdures amb emmental ratllat logurt de maduixa local	Pastís de formatge *Xai local  amb salsa d'all Polenta Plàtan biològic 	Pizza de formatge Truita a la francesa biològica  Bròquil biològic  amb all i julivert Poma biològica 
DIJOUS 05 DE JUNY DEL 2025		DIVENDRES 06 DE JUNY DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Amanida verda Peix a la meunière Puré de moniato Gouda biològic  Síndria biològica 	Alvocat Croc Fromage Paellada rústica Babybel biològic  Taronja biològica 	Dinar a l'herba Cirerols locals  *Indiot rostit Amanida d' arròs biològic  amb tonyina logurt per beure de gerd , vainilla , maduixes o Albercocs	Dinar a l'herba Cogombre local  amb salsa tzatziki Ou dur biològic  Amanida de blat biològic  blat d'indi i olives logurt per beure de gerd , vainilla , maduixes o Albercocs
ORIGEN			
*Cuixa de pollastre: França *Xai: Anyell de Pays, França, Occitània *Indiot rostit: Unió Europea			

 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 2 juin 2025 au dimanche 8 juin 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 2 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RAVIOLIS AUX LEGUMES (échantillon)	☐	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COQUILLETES BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT PECHE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX FROMAGES	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUTE D'AGNEAU LOCAL SAUCE A L'AIL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POLENTA	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

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

JEUDI 5 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	POELEE RUSTIQUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO LD	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 6 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE TZATZIKI	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TOMATES CERISES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	ROTI DE DINDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE BLE-MAIS-OLIVES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE RIZ BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A BOIRE (framboise ou fraise)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT A BOIRE (vanille ou abricot)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.