

Mise à jour : 12 juin 2025

LUNDI 16 JUIN 2025		MARDI 17 JUIN 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Salade de lentilles Bio  *Merlu sauce crustacés Purée de courgettes Edam Bio  Abricots Bio locaux 	Maïs Bio  et olives Omelette nature Bio  Poêlée de légumes grillés pesto Emmental Bio  Pêche locale 	Melon type charentais *Brochette de poulet marinée thym citron Flan de petits légumes Yaourt à la fraise Bio 	Tomates HVE locales Chili sin carne Riz Bio  créole Yaourt à la banane Bio 
JEUDI 19 JUIN 2025		VENDREDI 20 JUIN 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Sardine et citron Pennes Bio  à la carbonara (*Lardons et *Dés de jambon) Mimolette Pastèque Bio 	Macédoine de légumes à la mayonnaise Galette de boulgour et lentilles corail et sauce bulgare Poêlée de légumes champignons et/ou Pennes Bio  Port Salut Banane Bio 	Printemps Bio Concombre Bio locaux  et dés de brebis Axoa de *veau Bio  Céréales gourmandes Bio  Fromage blanc Bio  et sucre	Printemps Bio Salade verte, 1/2 œuf dur Bio  et dés de brebis Pizza bolognaise végétale Bio  Haricots verts Bio  persillés Yaourt nature Bio  et sucre

ORIGINES

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
 *Brochette de poulet : France
 *Lardons : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
 *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

 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: dijous, 12 juny de 2025

DILLUNS 16 DE JUNY DEL 2025		DIMARTS 17 DE JUNY DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Amanida de lentilles biològiques  *Lluç amb salsa de crustacés Puré de carabassó Edam biològic  Albergocs biològics locals 	Blat d'indi biològic  i olives Truita a la francesa biològica  Verdures a la paella amb pesto Emmental biològic  Préssec local 	Meló tipus charentais *Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona Flan de verduretes logurt de maduixa biològic 	Tomata d'alt valor mediambiental local  Xili sense carn Arròs crioll biològic  logurt de plàtan biològic 
DIJOURS 19 DE JUNY DEL 2025		DIVENDRES 20 DE JUNY DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Sardina amb llimona Macarrons biològics  a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil) Mimolette Síndria biològica 	Minestra de verduretes amb maïonesa Galette de búrgul i lentilles vermelles amb salsa búlgara Verdures a la paella amb bolets i/o macarrons biològics  Port-salut Plàtan biològic 	Primavera biològica Cogombre biològic local  i Cubs de Formatge d'Ovella Axoa de *vedella biològica  Cereals gourmands biològics  Formatge fresc biològic  i sucre	Primavera biològica Amanida verda, 1/2 ou dur biològic  i Cubs de Formatge d'Ovella Pizza bolonyesa d'origen vegetal biològica  Mongeta tendra biològica  amb all i julivert logurt natural biològic  i sucre

ORIGEN

*Lluç: Merluccius productus, pescat amb teranyina, Pacífic nord-est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)
 *Broqueta de pollastre: França
 *Cansalada: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània
 *Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)

 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 16 juin 2025 au dimanche 22 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 16 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE LENTILLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	MERLU SAUCE CRUSTACES	<input type="checkbox"/>	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PECHE 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.

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

MARDI 17 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BROCHETTES POULET THYM CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHILI SIN CARNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FLAN DE PETITS LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 19 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CITRON TRANCHE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	SARDINE A L HUILE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLE CORAIL	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO A LA CARBONARA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PENNES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POEELE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PORT SALUT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE BIO (échantillon)	<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.

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

VENREDI 20 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AXOA DE VEAU BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	PIZZA BOLOGNAISE VEGETALE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE NON SUCRE 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.