



Mise à jour : 4 juin 2025

## **LUNDI 02 JUIN 2025**

## **MARDI 03 JUIN 2025**



ou Melon iaune Bio



\*Cuisse de poulet grillée

Coquillettes Bio et Emmental râpé

Yaourt pêche local ou Yaourt fraise local

Tarte au fromage \*Agneau local Pour ou \*Rôti d'agneau ou \*Boeuf Bio sauce à l'ail Brocolis Bio persillés







#### **MERCREDI 04 JUIN 2025**

# **JEUDI 05 JUIN 2025**

Carottes bâtonnets et sauce bulgare \*Hoki sauce hollandaise

ou \*Cuisse de poulet grillée 🆄



ou \*Boeuf Bio bourguignon Mousseline de petits pois Bonbel Eclair au chocolat

Salade verte ou Avocat **Croc fromage** Poêlée rustique











#### **VENDREDI 06 JUIN 2025**

## **ORIGINES**

Déjeuner sur l'herbe

Tomates cerises locales



et Concombres locaux et Sauce tzatziki \*Rôti de dinde

Salade de riz Bio A au thon Yaourt à boire

(framboise, fraise, vanille ou abricot)

\*Cuisse de poulet : France

\*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

\*Rôti d'agneau: Union européenne et Hors Union Européenne

\*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan

Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

\*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France

Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*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

## Bilan allergènes du lundi 2 juin 2025 au dimanche 8 juin 2025

## UDSIS THUIR (Millas 2)

#### PRIMAIRE SELF 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 2 JUIN 2	2025 - DÉJEUNER															
Entrée	MELON BIO (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Eilliee	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COQUILLETTES BIO		-	-	-	-	~	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Gamiture	EMMENTAL RAPE (échantillon)		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT PECHE LOCAL		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 3 JUIN	2025 - DÉJEUNER															
Entrée	TARTE AUX FROMAGES		-	-	-	-	~	<b>~</b>	-	-	-	~	-	-	-	-
Plat	AGNEAU LOCAL OU BOEUF BIO OU ROTI D'	AGNEAU SAUCE A L'A	L -	-	-	-	~	~	-	-	-	-	-	-	-	~
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
Danasit	ABRICOT BIO LOCAL		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

#### PRIMAIRE SELF 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 5 JUIN 2	2025 - DÉJEUNER															
Entrée	AVOCAT (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Entree	SALADE BATAVIA (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE		-	-	-	-	<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE RUSTIQUE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Darasad	ORANGE BIO		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 6 J	UIN 2025 - DÉJEUNER															
	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Entrée	SAUCE TZATZIKI		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	~
	TOMATES CERISES LOCALES (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE DINDE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE RIZ BIO AU THON		-	-	-	-	-	-	-	-	~	~	<b>~</b>	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A BOIRE (framboise ou fraise ou vanil	le 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.

## Bilan allergènes du lundi 2 juin 2025 au dimanche 8 juin 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 4	JUIN 2025 - DÉJEUNER															
Fortué	CAROTTES BATONNETS (échantillon)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Entrée	SAUCE BULGARE		-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
	BOEUF BIO BOURGUIGNON		-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-	~
Plat	OU CUISSE DE POULET GRILLEE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OU HOKI SAUCE HOLLANDAISE		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	~	<b>~</b>	-	-	-
Garniture	MOUSSELINE DE PETITS POIS		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	~
Produit Laitier	BONBEL		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT		-	-	-	-	~	<b>~</b>	-	-	-	<b>~</b>	-	-	<b>~</b>	-

## **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.