

Mise à jour : 6 juin 2025

LUNDI 09 JUIN 2025

FERIE

MARDI 10 JUIN 2025

Omelette nature Bio 
 Purée crécy

St Nectaire AOP 
 ou Fourme d'Ambert AOP 

Pêche Bio 

ou Pastèque Bio 



MERCREDI 11 JUIN 2025

Tomates HVE locales 
 *Boles de picolat

Pennes Bio  ou Macaronis Bio 
 et Emmental râpé
 Camembert

Abricots Bio locaux 

JEUDI 12 JUIN 2025

*Pâté en croûte de volaille et cornichons
 ou *Jambon blanc et cornichons
 Poisson meunière et citron

Riz Bio  à la tomate

Babybel Bio  ou Edam Bio 

Banane RUP  ou Pêche HVE locale 



VENDREDI 13 JUIN 2025

Avocat ou Salade verte
 *Rôti de veau au jus

Pommes de terre primeur locales 
et sauce ciboulette

Flan vanille nappé caramel Bio 

ou Yaourt à la fraise Bio 

ORIGINES

*Boles de picolat: Boule au bœuf Union Européenne
 *Pâté en croûte de volaille : Viandes de dinde, poulet et canard Union Européenne (avec gélatine de bœuf)
 *Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne
 *Rôti de veau : 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 9 juin 2025** au **dimanche 15 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 10 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST NECTAIRE AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PECHE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 12 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	JAMBON BLANC (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PATE EN CROUTE DE VOLAILLE (échantillon)	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	RIZ BIO TOMATE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PECHE HVE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

VENREDI 13 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE VEAU AU JUS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PDT PRIMEUR LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE 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 9 juin 2025** au **dimanche 15 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 11 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES HVE LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLES DE PICOLAT	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Garniture	EMMENTAL RAPE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO OU MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.