

Mise à jour : 12 juin 2025

LUNDI 16 JUIN 2025

Betteraves ou Salade de lentilles Bio 
 *Merlu sauce crustacés

Riz Bio  safrané

Edam Bio  ou Emmental Bio 

Abricots Bio locaux  ou Pêche locale 

MARDI 17 JUIN 2025

*Brochette de poulet marinée thym citron 
 Purée de courgettes

Yaourt à la fraise Bio 

ou Yaourt à la banane Bio 

Pomme HVE  ou Melon

MERCREDI 18 JUIN 2025

Melon type charentais
 *Colin à la portugaise
 Flan de petits légumes
 Kiri

Crème dessert au chocolat Bio 

JEUDI 19 JUIN 2025

*Paleron de bœuf au jus
 Patatas bravas et sauce cocktail épicée
 Mimolette ou Port Salut

Pastèque Bio  ou Banane Bio 

VENDREDI 20 JUIN 2025

Printemps Bio

Salade verte et 1/2 œuf dur Bio 

ou Concombre Bio locaux  

et 1/2 œuf dur Bio 

Pizza bolognaise végétale Bio 

Haricots verts Bio  persillés

Fromage blanc Bio 

Sucre ou Confiture de fraise



ORIGINES

*Merlu MSC (portion enfant) : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)

*Merlu (portion adulte) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Brochette de poulet : France

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Paleron de bœuf : 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 16 juin 2025 au dimanche 22 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 16 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE LENTILLES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	MERLU SAUCE CRUSTACES	☐	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO SAFRANE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PECHE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Plat	BROCHETTES POULET THYM CITRON	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE COURGETTES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT BRASSE BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME HVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 19 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Plat	PALERON DE BOEUF AU JUS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POTATOES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE COCKTAIL EPICEE	☐	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PORT SALUT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 20 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PIZZA BOLOGNAISE VEGETALE BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CONFITURE FRAISE COUPELLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 16 juin 2025** au **dimanche 22 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 18 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN A LA PORTUGAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	FLAN DE PETITS LEGUMES	☐	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT CHOCOLAT 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.