



Mise à jour : 4 juin 2025

LUNDI 02 JUIN 2025	MARDI 03 JUIN 2025
Melon type charentais Bio *Cuisse de poulet grillée Coquillettes Bio et Emmental râpé Yaourt pêche local	Tarte au fromage *Agneau local ou *Rôti d'agneau ou *Boeuf Bio sauce à l'ail Brocolis Bio persillés Abricots Bio locaux
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 Croc fromage Poêlée rustique Gouda Bio Pastèque Bio
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 au thon Yaourt à boire (framboise, fraise, vanille ou abricot)	*Cuisse de poulet : France *Agneau : « Anyell de Pays » France Occitane *Rôti d'agneau: Union européenne et Hors Union Européenne *Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) *Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitane (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



Actualització: dimecres, 4 juny de 2025

DILLUNS 02 DE JUNY DEL 2025	DIMARTS 03 DE JUNY DEL 2025
Meló tipus charentais biològic *Cuixa de pollastre a la planxa Pistons biològics amb emmental ratllat logurt de préssec local	Pastís de formatge *Xai local o *Rostit de Xai amb salsa d'all o Bou biològic Bròquil biològic amb all i julivert Albercocs biològics locals
DIMECRES 04 DE JUNY DEL 2025	DIJOUS 05 DE JUNY DEL 2025
Bastonets de carrota amb salsa búlgara *Hoki amb salsa holandesa o *Cuixa de pollastre a la planxa o Bou biològic a la Borgonyesa Mussolina de pèsols Bonbel Éclair de xocolata	Amanida verda Croc Fromage Paellada rústica Gouda biològic Síndria biològica
DIVENDRES 06 DE JUNY DEL 2025	ORIGEN
Dinar a l'herba Cirerols locals i cogombre local amb salsa tzatziki *Indiot rostit Amanida d'arros biològic amb tonyina logurt per beure de gerds, vainilla, maduixes o Albercocs	*Cuixa de pollastre: França *Xai: Anyell de Pays, França, Occitània *Rostit de Xai : Unió Europea i exterior a la Unió Europea *Bou: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Hoki MSC (pesca sostenible): Macrurus novaezelandiae, pescat amb teranyina, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81) *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 2)

ECOLE 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 2025 - DÉJEUNER

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

MARDI 3 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	AGNEAU LOCAL OU BOEUF BIO OU ROTI D'AGNEAU SAUCE A L'AIL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE RUSTIQUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

ECOLE 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 6 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE TZATZIKI	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TOMATES CERISES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE DINDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE RIZ BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT A BOIRE (framboise ou fraise ou 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.

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

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOEUF BIO BOURGUIGNON	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OU CUISSE DE POULET GRILLEE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OU HOKI SAUCE HOLLANDAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Garniture	MOUSSELINE DE PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BONBEL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-

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.