



Mise à jour : 6 juin 2025

LUNDI 09 JUIN 2025	MARDI 10 JUIN 2025
<p>FERIE</p>	<p>Omelette nature Bio </p> <p>Purée crécy </p> <p>St Nectaire AOP </p> <p>Pêche Bio </p> 
MERCREDI 11 JUIN 2025	JEUDI 12 JUIN 2025
<p>Tomates HVE locales </p> <p>*Boles de picolat</p> <p>Pennes Bio ou Macaronis Bio </p> <p>et Emmental râpé</p> <p>Camembert</p> <p>Abricots Bio locaux </p>	<p>*Pâté en croûte de volaille et cornichons</p> <p>Poisson meunière et citron</p> <p>Riz Bio à la tomate</p> <p>Babybel Bio </p> <p>Banane RUP </p>
VENDREDI 13 JUIN 2025	ORIGINES
 <p>Avocat</p> <p>*Rôti de veau au jus</p> <p><u>Pommes de terre primeur locales</u> </p> <p><u>et sauce ciboulette</u></p> <p>Flan vanille nappé caramel Bio </p>	<p>*Merlu (portion adulte) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)</p> <p>*Boles de picolat : Boule au bœuf Union Européenne</p> <p>*Pâté en croûte de volaille : Viandes de dinde, poulet et canard Union Européenne (avec gélatine de bœuf)</p> <p>*Rôti de veau : Union Européenne</p>

Actualització: divendres, 6 juny de 2025

DILLUNS 09 DE JUNY DEL 2025	DIMARTS 10 DE JUNY DEL 2025
<p>FESTIU</p>	<p>Truïta a la francesa biològica </p> <p>Puré de patata i carrota</p> <p>Santnectari DOP </p> <p>préssec biològic </p> 
DIMECRES 11 DE JUNY DEL 2025	DIJOURS 12 DE JUNY DEL 2025
<p>Tomàquets HVE local es </p> <p>*Boles de picolat</p> <p>Macarrons biològics o Pennes biològics</p> <p>amb emmental ratllat</p> <p>Camembert</p> <p>Albercocs biològics locals </p>	<p>*Crosta de paté d'aviram i cogombres</p> <p>*Peix Meunière i llimona</p> <p>Arròs biològic amb tomata</p> <p>Babybel biològic </p> <p>Plàtan de regió ultraperifèrica </p>
DIVENDRES 13 DE JUNY DEL 2025	ORIGEN
 <p>Alvocat</p> <p>*Vedella rostida amb salsa forestal</p> <p><u>Patates noves locals</u> <u>amb salsa de cibulet</u></p> <p>Flam de vainilla amb caramel biològic </p>	<p>*Lluç: Merluccius hubbsi, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)</p> <p>*Boles de picolat: Mandonguilla de bou de la Unió Europea</p> <p>*Crosta de paté d'aviram: Carn de gall d'indi, pollastre i ànec de la Unió Europea (amb gelatina de bou)</p> <p>*Vedella rostida: Unió Europea</p>

 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

 Fruits, légumes 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 9 juin 2025 au dimanche 15 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 9 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE MERLU A L'ANETH	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 10 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE 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.

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

JEUDI 12 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	PATE EN CROUTE DE VOLAILLE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	RIZ BIO TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 13 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE VEAU AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PDT PRIMEUR LOCALES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PORT SALUT	<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.

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)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLES DE PICOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Garniture	EMMENTAL RAPE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO OU MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<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.