



Mise à jour : 12 juin 2025

LUNDI 16 JUIN 2025	MARDI 17 JUIN 2025
<p>Betteraves *Merlu sauce crustacés Riz Bio safrané Edam Bio Abricots Bio locaux </p>	<p>*Brochette de poulet marinée thym citron Purée de courgettes Yaourt à la fraise Bio Pomme HVE </p>
MERCREDI 18 JUIN 2025	JEUDI 19 JUIN 2025
<p>Melon type charentais *Colin à la portugaise Flan de petits légumes Kiri Crème dessert au chocolat Bio </p>	<p>*Paleron de bœuf au jus Patatas braves et sauce cocktail épicée Mimolette Pastèque Bio </p>
VENDREDI 20 JUIN 2025	ORIGINES
<p>Printemps Bio Salade verte et 1/2 œuf dur Bio Pizza bolognaise végétale Bio Haricots verts Bio persillés Fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>*Merlu MSC (portion enfant) : <i>Merluccius capensis</i> et <i>Merluccius paradoxus</i>, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) *Merlu (portion adulte) : <i>Merluccius hubbsi</i>, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) *Brochette de poulet : France *Colin MSC : <i>Pollachius virens</i>, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Paleron de bœuf : Union Européenne</p>

Actualització: dijous, 12 juny de 2025

DILLUNS 16 DE JUNY DEL 2025	DIMARTS 17 DE JUNY DEL 2025
<p>Remolatxa *Lluç amb salsa de crustacis Arròs biològic amb safrà Edam biològic Albercoccs biològics locals </p>	<p>*Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona Puré de carabassó Iogurt de maduixa biològic Poma d'alt valor mediambiental </p>
DIMECRES 18 DE JUNY DEL 2025	DIJOUS 19 DE JUNY DEL 2025
<p>Meló tipus charentais *Peix carboner a la portuguesa Flam de verduretes Kiri Crema de xocolata biològica </p>	<p>*Espatlla de bou amb suc Patates braves amb salsa còctel especiada Mimolette Síndria biològica </p>
DIVENDRES 20 DE JUNY DEL 2025	ORIGEN
<p>Primavera biològica Amanida verda i 1/2 ou dur biològic Pizza bolonyesa d'origen vegetal biològica Mongeta tendra biològica amb all i julivert Formatge fresc biològic i sucre</p>	<p>*Lluç MSC (porció infantil, pesca sostenible): <i>Merluccius capensis</i> i <i>Merluccius paradoxus</i>, pescats amb teranyina, Atlàntic sud-est (FAO 47) *Lluç (porció adult): <i>Merluccius hubbsi</i>, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41) *Broqueta de pollastre: França *Peix carboner MSC (pesca sostenible): <i>Pollachius virens</i>, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Espatlla de bou: 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, 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 16 juin 2025 au dimanche 22 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 16 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MERLU SAUCE CRUSTACES	<input type="checkbox"/>	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO SAFRANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BROCHETTES POULET THYM CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 19 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PALERON DE BOEUF AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POTATOES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE COCKTAIL EPICEE	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO (échantillon)	<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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 20 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PIZZA BOLOGNAISE VEGETALE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	<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 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 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN A LA PORTUGAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	FLAN DE PETITS LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT CHOCOLAT 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.