



Mise à jour : 10 juil. 2025

	Lundi 4 août 2025	Mardi 5 août 2025	Mercredi 6 août 2025	Jeudi 7 août 2025	Vendredi 8 août 2025
Entrée en option (soupe pour tous)	Betteraves Bio  et olives	Concombres Bio locaux  	Pastèque Bio 	Haricots verts et thon	Tomates Bio locales  
Plat protidique	*Colin duguéré	*Cuisse de poulet grillée 	*Viande bolognaise 	*Merlu sur lit de poireaux	*Rôti de veau moutarde et estragon
Féculents	Pommes de terre cubes persillées	Riz Bio  créole	Torsades Bio 	Méli-mélo gourmand	Purée de patates douces
Légumes	Purée de brocoli	Tomate à la provençale	Chou-fleur persillé	Duo de carottes persillées	Flan de petits légumes
Fromage ou laitage en option	Gouda Bio 	Tomme Noire IGP 	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Kiri
Fruits ou purée de fruits en option	Melon type charentais Bio 	Abricots Bio locaux  	Purée de pommes Bio 	Nectarine Blanche locale 	Banane RUP 

Origines:

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

*Cuisse de poulet : France

*Viande bolognaise: Égrenée de bœuf français

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

*Rôti de veau : Union Européenne



UDSIS

restauration
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
crèches

MOYENS • GRANDS

Mise à jour : 10 juil. 2025

GOÛTER

Lundi 4 août 2025	Mardi 5 août 2025	Mercredi 6 août 2025	Jeudi 7 août 2025	Vendredi 8 août 2025
Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Muesli au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 	Yaourt nature Bio 
Banane RUP 	Purée de pomme Bio 	Pêche Bio locale  	Abricots et raisins secs Bio 	Melon Bio 
			Chocolat au lait Bio 	

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Bilan allergènes du lundi 4 août 2025 au dimanche 10 août 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

GRAND DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 4 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE COLIN SAUCE DUGLERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PDT CUBES BEURRE PERSILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE BROCOLI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 5 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES A LA PROVENCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<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.

GRAND DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 6 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PASTEQUE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	VIANDE BOLOGNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CHOU-FLEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 7 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS ET THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	MERLU SUR LIT DE POIREAUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 8 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE VEAU MOUTARDE ET ESTRAGON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	FLAN DE PETITS LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<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 4 août 2025 au dimanche 10 août 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

GRAND GOUTER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 4 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	PETIT SUISSE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 5 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 6 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PECHE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 7 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOTS MOELLEUX BIO ET RAISINS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOCOLAT AU LAIT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 8 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MELON 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.