UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE? MENUS collèges

Mise à jour : 18 août 2025

LUNDI 15 SEPTEMBRE 2025

MENU	MENU VÉGÉ
Melon *Hoki sauce dugléré Purée crécy Fromage blanc Bio et sucre	Salade verte et croûtons Omelette nature Bio Pommes de terre au beurre persillées Yaourt nature Bio et sucre

MARDI 16 SEPTEMBRE 2025

MENU	MENU VÉGÉ
Betteraves *Sauté de dinde Label rouge aux olives Haricots verts Bio persillés Kiri Prunes locales	Maïs Bio, Olives et ½ Oeuf dur Bio Blanquettes de haricots blancs et Petits pois Bio Riz Bio créole Chavroux Banane Rup

JEUDI 18 SEPTEMBRE 2025

MENU	MENU VÉGÉ
Salade de Blé Bio au Thon *Paleron de boeuf au jus Potatoes Vache qui rit Raisins locaux	Macédoine de légumes Galette boulgour lentilles corail et sauce échalote ciboulette Poêlée de légumes verts Camembert Pastèque

VENDREDI 19 SEPTEMBRE 2025

MENU	MENU VÉGÉ
Concombres Bio locaux Poisson meunière Pennes Bio à la tomate Emmental Bio Tarte Abricot	Tomates Bio locales et ½ Oeuf dur Bio Carré de seitan Bio et sauce bulgare Gratin de brocoli Bio Edam Bio Tarte chocolat

ORIGINES

*Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
*Dinde Label Rouge : France
*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**

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

QUÈ MENGEM AQUESTA SETMANA? MENÚS col·legis collèges

Actualització: dilluns, 18 agost de 2025

DILLUNS 15 DE SETEMBRE DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Meló *Hoki amb salsa dugléré Puré de patata i carrota Formatge fresc natural biològic i sucre	Amanida verda amb crostonets Truita a la francesa Patates al vapor amb mantega i all i julivert Iogurt natural biològic i sucre

DIMARTS 16 DE SETEMBRE DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Remolatxa *Saltat d'indiot Label Rouge amb olives Mongeta tendra biològica amb all i julivert Kiri Prunes locals	Blat d'indi biològic, olives i ou dur Blanqueta de mongeta seca i pèsols biològics Arròs crioll biològic Chavroux Plàtan de regió ultraperifèrica

DIJOUS 18 DE SETEMBRE DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Amanida de blat biològic amb tonyina *Espatlla de bou amb suc Patates fregides extragrans Vache Qui Rit Raïm local	Minestra de verdures Galette de búrgul i llenties vermelles amb salsa d'escalunya i cibulet Verdures a la paella Camembert Síndria

DIVENDRES 19 DE SETEMBRE DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Cogombre biològic local Peix a la meunière Macarrons biològics amb tomata Emmental biològic Pastís d'albercoc	Tomata biològica local i ou dur biològic Carré de seitan biològic amb salsa búlgara Bròquil biològic gratinat Edam biològic Pastís de xocolata

ORIGEN

*Hoki: *Macruronus novaezelandiae*, pescat amb teranyina, Oceà Pacífic sud-oest (FAO 81)
*Indiot Label Rouge: França
*Estofat de bou (espatlla de bou): 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 15 septembre 2025 au dimanche 21 septembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE 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 15 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	CROUTONS	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE HOKI SAUCE DUGLERE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PDT CUBES BEURRE PERSILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE NON SUCRE 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.

COLLEGE 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
MARDI 16 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	BETTERAVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAIS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE AUX OLIVES	☐	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	✔
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
	KIRI	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

COLLEGE 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
JEUDI 18 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO AU THON	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLES CORAIL	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PALERON DE BOEUF AU JUS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POTATOES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RAISINS LOCAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

COLLEGE 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
VENDREDI 19 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE BROCOLI BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNE BIO A LA TOMATE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AUX ABRICOTS	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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.