

Mise à jour : 18 septembre 2025

Actualització: dijous, 18 setembre de 2025

LUNDI 13 OCTOBRE 2025		MARDI 14 OCTOBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Salade de blé Bio  au thon Axoa de *Veau Bio local  Poêlée de légumes verts Samos Pomme Bio locale 	Salade de blé Bio  maïs, olives Omelette nature Bio  Quinoa Cantafrais Banane RUP 	Salade verte *Cuisse de poulet grillée  Brocolis Bio  persillés Yaourt pêche local 	Avocat et 1/2 Oeuf dur Bio  Curry de légumes d'automne (Butternut local  , lentilles, marrons) Riz parfumé Yaourt vanille local 
JEUDI 16 OCTOBRE 2025		VENDREDI 17 OCTOBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
*Chorizo local  et cornichon *Cabillaud sauce citron Pommes de terre rissolées Yaourt nature Bio  Dose de sucre Poire locale 	Céleri rémoulade Pané fromager Purée de haricots verts Fromage blanc Bio  Dose de sucre Prunes locales 	Radis et beurre *Aiguillettes de poulet à la forestière Duo forestier et/ou Pommes de terre locales de Matemale  Gouda Bio  Tarte aux pommes Babybel Bio  Eclair au chocolat Carottes bâtonnets, sauce échalote ciboulette et 1/2 Oeuf dur Bio  Tajine de légumes Bio  et pois chiches Semoule Bio  Babybel Bio  Eclair au chocolat *Xorizo local  i cogombret *Bacallà amb salsa de llimona Patates rossejades logurt natural biològic  Dosi de sucre Pera local 	Carottes bâtonnets, sauce échalote ciboulette et 1/2 Oeuf dur Bio  Tajine de légumes Bio  et pois chiches Semoule Bio  Babybel Bio  Eclair au chocolat *Xorizo local  i cogombret *Bacallà amb salsa de llimona Patates rossejades logurt natural biològic  Dosi de sucre Pera local 

ORIGINES

\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)  
 \*Cuisse de poulet : France  
 \*Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie  
 \*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)  
 \*Aiguillette de poulet : Union Européenne (France)

 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](http://www.udsis.fr)

DILLUNS 13 D'OCTOBRE DEL 2025		DIMARTS 14 D'OCTOBRE DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Amanida de blat biològic  amb tonyina Axoa de *vedella biològica local  Verdures a la paella Samos Poma biològica local 	Amanida de blat biològic  , blat d'indi i olives Truita a la francesa biològica  Quinoa Cantafrais Plàtan de regió ultraperifèrica 	Amanida verda *Cuixa de pollastre a la planxa  Bròquil biològic  amb all i julivert logurt de préssec local 	Avocat i 1/2 ou dur biològic  Curi de verdures de tardor (carabassa local  , llenties, castanyes) Arròs aromatitzat logurt de vainilla local 
DIJOURS 16 D'OCTOBRE DEL 2025		DIVENDRES 17 D'OCTOBRE DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
*Xorizo local  i cogombret *Bacallà amb salsa de llimona Patates rossejades logurt natural biològic  Dosi de sucre Pera local 	Api amb salsa rémoulade Formatge arrebossat Puré de mongeta tendra Formatge fresc biològic  Dosi de sucre Prunes locals 	Raves amb mantega *Filets de pollastre estil forestal Duo forestal i/o patates locals de Matamala  Gouda biològic  Pastís de poma Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet, i 1/2 ou dur biològic  Tagín de verdures biològiques  i cigrons Sèmola biològica  Babybel biològic  Éclair de xocolata *Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Cuixa de pollastre: França *Xorizo artesà: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO27) *Filet de pollastre: Unió Europea (França) Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles Alguns menus es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: <a href="http://www.udsis.fr">www.udsis.fr</a>	Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet, i 1/2 ou dur biològic  Tagín de verdures biològiques  i cigrons Sèmola biològica  Babybel biològic  Éclair de xocolata *Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Cuixa de pollastre: França *Xorizo artesà: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO27) *Filet de pollastre: Unió Europea (França) Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles Alguns menus es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: <a href="http://www.udsis.fr">www.udsis.fr</a>

ORIGEN

\*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)  
 \*Cuixa de pollastre: França  
 \*Xorizo artesà: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània  
 \*Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO27)  
 \*Filet de pollastre: Unió Europea (França)

 Fruits, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.  
 Alguns menus es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)

# Bilan allergènes du lundi 13 octobre 2025 au dimanche 19 octobre 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 13 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE BLE BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO MAIS OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AXOA DE VEAU BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	QUINOA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	<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.

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 14 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (BUTTERNUT, LENTILLES ET MARRONS)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT PECHE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 16 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	CHORIZO LOCAL (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	CABILLAUD SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PDT CUBES RISSOLEES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PRUNES LOCALES	<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.

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 17 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AIGUILLETES DE POULET FORESTIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS CHICHES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	DUO FORESTIER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PDT PRIMEUR LOCALES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AUX POMMES	<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.