

Mise à jour : 30 sept. 2025

LUNDI 29 SEPTEMBRE 2025		MARDI 30 SEPTEMBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
 Radis et beurre *Colin à la bordelaise Jeunes carottes persillées Fromage blanc local <u>Miel local</u>	Concombres Bio locaux  et 1/2 œuf dur Bio  Pois chiches Bio et  chou-fleur tikka masala Riz Bio créole  Fromage blanc local Dose de sucre	 Betteraves lanières et miettes de surimi Gratin de coquillettes Bio  et *dès de volaille Emmental râpé Pomme Occitanie 	 Salade de cœur de palmier, maïs, olives Lasagnes aux légumes grillés Emmental râpé Poire locale 
JEUDI 02 OCTOBRE 2025		VENDREDI 03 OCTOBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
 Céleri rémoulade *Escalope viennoise Purée de pommes de terre Tomme Noire IGP  Prunes Bio 	 Salade verte Tortilla Poêlée rustique Cantal AOP  Banane Bio 	 Tomates HVE locales  et Dés de mozzarella Fricassé de *Veau à l'ancienne ou *Paleron de boeuf au jus (Elne et Pia) Céréales gourmandes Bio  Mousse au chocolat	 Endives, noix et Dés de mozzarella Crispy de blé et sauce bulgare Poêlée camarguaise Liégeois vanille 
ORIGINES			

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

*Dés de dinde : Union Européenne (France)

*Escalope viennoise : Viande de dinde Union Européenne (France)

*Veau : Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Paleron de boeuf : 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

Actualització: dimarts, 30 setembre de 2025

DILLUNS 29 DE SETEMBRE DEL 2025		DIMARTS 30 DE SETEMBRE DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
 Raves i Mantega *Peix carboner a la bordelesa Carottes tendres amb all i julivert Formatge fresc local  <u>Mel local</u> 	 Cogombre biològic local  i 1/2 ou dur biològic  Cigrons biològics  coliflor tikkà massala  Arròs crioll biològic  Formatge fresc local  Dosi de sucre	 Tires de remolatxa amb engrunes de surimi Pistons biològics  gratinats i *daus d'aviram Emmental ratllat Poma Occitània 	 Amanida de cor de palmera, blat d'indi i olives Lasanya de verdure a la planxa, mozzarella i alfàbrega Emmental ratllat Pera local 
DIJOUS 02 D'OCTUBRE DEL 2025		DIVENDRES 03 D'OCTUBRE DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
 Api amb salsa rémoulade *Escalopa vienesa Purè de patata Tomme Noire IGP  Pruna biològica 	 Amanida verda Trita de patata Paellada rústica Cantal DOP  Plàtan biològic 	 Tomata local HVE  i daus de mozzarella Fricassé de *vedella biològica  a l'antiga o Plat de vedella amb el seu Suc Cereals gormands  Mousse de xocolata	 Endívies amb nous i daus de mozzarella Cruixent de blat amb salsa búlgara Paellada camarguesa Liégeois de vainilla
ORIGEN			

*Peix carboner MSC (pesca sostenible): *Pollachius virens*, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)

*Daus d'indi: Unió Europea (França)

*Escalopa vienesa: Carn d'indi de la Unió Europea (França)

*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)

*Plat de vedella: de la Unió Europea (França)

 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 29 septembre 2025 au dimanche 5 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 29 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	RADIS (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN A LA BORDELAISE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TIKKA MASSALA	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIEL LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 30 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COEUR PALMIER MAIS OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI (échantillon)	☐	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET DES DE VOLAILLE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	LASAGNES AUX LEGUMES GRILLES	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 2 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	☐	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE VIENNOISE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTILLA	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POEELE RUSTIQUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME NOIRE IGP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PRUNES 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 3 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE ENDIVES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FRICASSEE DE VEAU A L'ANCIENNE	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
	POELEE CAMARGUAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS VANILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MOUSSE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PALERON DE BOEUF AU JUS (ELNE, PIA)								✓								

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.