

Mise à jour : 30 sept. 2025



LUNDI 29 SEPTEMBRE 2025

Concombres Bio locaux  
 ou Radis et beurre
 *Colin à l'indienne
Riz Bio  créole
Fromage blanc nature Bio 
Miel local  ou Dose de sucre

MARDI 30 SEPTEMBRE 2025

Gratin de coquillettes Bio  et
 *dès de volaille
 Emmental râpé
 Vache qui rit ou Samos ou Brie
Pomme Occitanie 
 ou Poire locale 

MERCREDI 01 OCTOBRE 2025

Salade verte et croûtons
 *Aiguillettes de poulet 
 ou *Rôti de dinde 
 sauce hollandaise
Petits pois Bio  au jus
 Bonbel
 Purée de pommes coings

JEUDI 02 OCTOBRE 2025



Tortilla
 Poêlée rustique
 Tomme Noire IGP  
 ou Cantal AOP 
Banane Bio   ou **Prunes Bio**  

VENDREDI 03 OCTOBRE 2025

Tomates locales 
 ou Endives, noix
 et Dés de mozzarella
Fricassé de *Veau  à l'ancienne
Céréales gourmandes Bio 
 Mousse au chocolat ou Liégeois vanille

ORIGINES

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
 *Dés de dinde : Union Européenne (France)
 *Aiguillette de poulet : Union Européenne (France)
 *Rôti de dinde : Union Européenne (France)
 *Veau : Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



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

Bilan allergènes du lundi 29 septembre 2025 au dimanche 5 octobre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE SELF 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 29 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN A L'INDIENNE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIEL LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 30 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	EMMENTAL RAPE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET DES DE VOLAILLE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT OU SAMOS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

PRIMAIRE SELF 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 2 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	TORTILLA	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POEELE RUSTIQUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME NOIRE IGP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PRUNES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 3 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ENDIVES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FRICASSEE DE VEAU A L'ANCIENNE	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Produit Laitier	LIEGEOIS VANILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MOUSSE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 29 septembre 2025 au dimanche 5 octobre 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 1 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AIGUILLETES DE POULET OU ROTI DE DINDE SAUCE HOLLANDAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.