

Mise à jour : 19 sept. 2025

LUNDI 13 OCTOBRE 2025

Salade de **coquillettes Bio** , maïs, olives
 ou Salade de **coquillettes Bio**  au thon
 Axoa de ***Veau Bio local**   
 Poêlée de légumes verts
 St Môret ou Cantafrais
 Pomme Bio locale   
 ou Banane RUP 

MARDI 14 OCTOBRE 2025

Salade verte ou Avocat
 et 1/2 Oeuf dur Bio 
 Curry de légumes d'automne
 (**Butternut local**  lentilles marrons)
 Riz parfumé
 Yaourt pêche local 
 ou Yaourt vanille local 



MERCREDI 15 OCTOBRE 2025

Macédoine de légumes mayonnaise
 ***Escalope de porc local**   aux herbes
 Courgettes Bio  à la provençale
 sur lit de **riz Bio** 
 Kiri
 Poire locale 

JEUDI 16 OCTOBRE 2025

***Chorizo local**   et cornichon
 ou ***Rosette locale**   et cornichon
 ***Cabillaud sauce citron**
 Purée d'haricots verts
 Yaourt nature Bio   
 ou **Fromage blanc nature Bio**   
 Dose de sucre
Prunes locales  ou Orange

VENDREDI 17 OCTOBRE 2025

Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette
 ou Radis et beurre
 ***Aiguillettes de poulet à la forestière**
Pommes de terre locales de Matemale 
 Gouda Bio   ou Babybel Bio  
 Tarte aux pommes ou Eclair au chocolat

ORIGINES

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Escalope de porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
 *Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
 *Rosette artisanale : 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

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

Entrée	SALADE DE COQUILLETTES BIO MAIS OLIVES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE COQUILLETTES BIO THON	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	AXOA DE VEAU BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAINT MORET	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 14 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (BUTTERNUT, LENTILLES ET MARRONS)	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT PECHE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 16 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CHORIZO LOCAL (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	ROSETTE LOCALE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CABILLAUD SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE D'HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 17 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AIGUILLETES DE POULET FORESTIERE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PDT PRIMEUR LOCALES AU THYM ET HUILE D'OLIVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AUX POMMES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 13 octobre 2025 au dimanche 19 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 15 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE PORC LOCAL AUX HERBES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE SUR LIT DE RIZ BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE 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.