UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE? MENUS écoles

Mise à jour : 19 septembre 2025

SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 13 OCTOBRE 2025	MARDI 14 OCTOBRE 2025
Salade de coquillettes Bio, maïs, olives Axoa de *Veau Bio local Poêlée de légumes verts St Môret Pomme Bio locale	Salade verte et 1/2 Oeuf dur Bio Curry de légumes d'automne (Butternut local lentilles marrons) Riz parfumé Yaourt pêche local
MERCREDI 15 OCTOBRE 2025	**JEUDI 16 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	*Chorizo local et cornichon *Cabillaud sauce citron Purée d'haricots verts Yaourt nature Bio Dose de sucre Prunes locales
VENDREDI 17 OCTOBRE 2025	**ORIGINES**
Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette *Aiguillettes de poulet à la forestière Pommes de terre locales de Matemale Gouda Bio Tarte aux pommes	*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 *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**

UDSIS restauration scolaire
GUARDERIES-ESCOLES-COL·LEGIS

QUÈ MENGEM AQUESTA SETMANA? MENÚS escoles

Actualització: divendres, 19 setembre de 2025

SETMANA DEL GUST

DILLUNS 13 D'OCTUBRE DEL 2025	DIMARTS 14 D'OCTUBRE DEL 2025
Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives Axoa de *vedella biològica local Verdures a la paella St Môret Poma biològica local	Amanida verda i 1/2 ou dur biològic Curri de verdures de tardor (carabassa local, llenties, castanyes) Arròs aromatitzat Iogurt de préssec local
DIMECRES 15 D'OCTUBRE DEL 2025	**DIJOUS 16 D'OCTUBRE DEL 2025**
Minestra de verdures amb maionesa *Escalopa de porc local amb herbes Carabassó biològic a la provençal sobre llit d' arròs biològic Kiri Pera local	*Xoriço local i cogombret *Bacallà amb salsa de llimona Puré de mongeta tendra Iogurt natural biològic Dosi de sucre Prunes locals
DIVENDRES 17 D'OCTUBRE DEL 2025	**ORIGEN**
Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet *Filets de pollastre estil forestal Patates locals de Matamala Gouda biològic Pastís de poma	*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs) *Escalopa de porc: Porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Xoriço 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 (FAO 27) *Filet de pollastre: 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 13 octobre 2025 au dimanche 19 octobre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE 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	☐	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AXOA DE VEAU BIO	☐	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	✔
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAINT MORET	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 14 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (BUTTERNUT, LENTILLES ET MARRONS)	☐	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	-	-	-	-	✔
Garniture	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT PECHE 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.

ECOLE 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	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	CABILLAUD SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE D'HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 17 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AIGUILLETTES DE POULET FORESTIERE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PDT PRIMEUR LOCALES AU THYM ET HUILE D'OLIVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.