UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE?

REPAS VÉGÉTARIEN

MENUS ecoles

Mise à jour : 19 septembre 2025

SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 13 OCTOBRE 2025

Salade de coquillettes Bio, maïs, olives
Omelette nature Bio
Poêlée de légumes verts
St Môret
Pomme Bio locale

MARDI 14 OCTOBRE 2025

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

MERCREDI 15 OCTOBRE 2025

Macédoine de légumes mayonnaise
Boulettes de lentilles sarrasin
et sauce bulgare
Courgettes Bio à la provençale
sur lit de riz Bio
Kiri
Poire locale

JEUDI 16 OCTOBRE 2023

Céleri rémoulade
Pané fromager
Purée d'haricots verts
Yaourt nature Bio
Dose de sucre
Prunes locales

VENDREDI 17 OCTOBRE 2025

Carottes bâtonnets, sauce échalote ciboulette
et 1/2 Oeuf dur Bio
Tajine de légumes Bio et pois chiches
Semoule Bio
Gouda Bio
Tarte aux pommes

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?

REPAS VÉGÉTARIEN

MENÚS escoles

Actualització: divendres, 19 setembre de 2025

SETMANA DEL GUST

DILLUNS 13 D'OCTUBRE DEL 2025

Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives
Truita a la francesa biològica
Verdures a la paella
St Môret
Poma biològica local

DIMARTS 14 D'OCTUBRE DEL 2025

Amanida verda i 1/2 ou dur biològic
o alvocat 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

Minestra de verdures amb maionesa
Mandonguilles de fajol i llenties
amb salsa búlgara
Carabassó biològic a la provençal
sobre llit d' arròs biològic
Kiri
Pera local

DIJOUS 16 D'OCTUBRE DEL 2023

Api amb salsa rémoulade
Formatge arrebossat
Puré de mongeta tendra
Iogurt natural biològic
Dosi de sucre
Prunes locals

DIVENDRES 17 D'OCTUBRE DEL 2025

Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i
cibulet, i 1/2 ou dur biològic
Tagín de verdures biològiques i cigrons
Sèmola biològica
Gouda biològic
Pastís de poma

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 - VEGETARIEN

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	OMELETTE NATURE 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 - VEGETARIEN

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	CELERI REMOULADE	☐	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
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)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS CHICHES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 - VEGETARIEN

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	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.