



Mise à jour : 30 sept. 2025

Actualització: dimarts, 30 setembre de 2025

### LUNDI 29 SEPTEMBRE 2025

### MARDI 30 SEPTEMBRE 2025

 Concombres Bio locaux    
 Omelette nature Bio   
 Farfalles Bio   
 Fromage blanc nature Bio    
 Miel local 

Oeuf dur Bio  et Dose de mayonnaise  
 Pois chiches Bio  et chou-fleur tikka massala  
 Riz Bio  créole  
 Vache qui rit ou Samos  
 Pomme Occitanie 

### MERCREDI 01 OCTOBRE 2025

### JEUDI 02 OCTOBRE 2025

Salade verte et croûtons  
 Carré de seitan Bio   
 Petits pois Bio  au jus  
 Bonbel  
 Purée de pommes coings

Tortilla  
 Poêlée rustique  
 Tomme Noire IGP    
 Banane Bio  

### VENDREDI 03 OCTOBRE 2025

Tomates locales    
 et Dés de mozzarella  
 Crispy de blé et sauce bulgare  
 Poêlée camarguaise  
 Mousse au chocolat

### DILLUNNS 29 DE SETEMBRE DEL 2025

### DIMARTS 30 DE SETEMBRE DEL 2025

 Cogombre biològic local    
 Truita a la francesa biològica   
 Llaços biològics   
 Formatge fresc natural biològic    
 Mel local 

Ou dur biològic  i dosi de maionesa  
 Cigrons biològics  i coliflor tikkà massala  
 Arròs crioll biològic   
 Vache Qui Rit o Samos  
 Poma Occitània 

### DIMECRES 01 D'OCTOBRE DEL 2025

### DIJOUS 02 D'OCTOBRE DEL 2025

Amanida verda amb crostonets  
 Carré de seitan biològic   
 Pèsols biològics  amb suc  
 Bonbel  
 Puré de poma i codony

Truita de patata  
 Paellada rústica  
 Tomme Noire IGP    
 Plàtan Biològica  

### DIVENDRES 03 D'OCTOBRE DEL 2025

Tomata local    
 i daus de mozzarella  
 Cruixent de blat amb salsa búlgara  
 Paellada camarguesa  
 Mousse de xocolata

  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](http://www.udsis.fr)

  Fruits, 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](http://www.udsis.fr)

# Bilan allergènes du lundi 29 septembre 2025 au dimanche 5 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 29 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIEL LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 30 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAYONNAISE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA MASSALA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### 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 2 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR PALMIER MAIS OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTILLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POEEE RUSTIQUE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENDREDI 3 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEEE CAMARGUAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SOCIETE CREME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

### 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	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AIGUILLETES DE POULET OU ROTI DE DINDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE HOLLANDAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES COINGS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### 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.