UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE?
MENUS crèches BÉBÉS

Mise à jour : 19 septembre 2025

	Lundi 29 septembre 2025	Mardi 30 septembre 2025	Mercredi 1 octobre 2025	Jeudi 2 octobre 2025	Vendredi 3 octobre 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Porc local	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge	Mixé ou haché de *Veau Bio
Féculents	Mixé de Potiron	Mixé de Brocoli	Mixé d'Haricots verts	Mixé de Courgettes Bio	Mixé de carottes
Légumes	Purée de pommes de terre fraîches Bio	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio	Purée de pommes de terre fraîches Bio	Purée de patates douces
Option	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:
*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
*Porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
*Escalope de dinde Label Rouge : France
*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE ?

MENUS crèches BÉBÉS

Mise à jour : 19 septembre 2025

GOÛTER

Lundi 29 septembre 2025	Mardi 30 septembre 2025	Mercredi 1 octobre 2025	Jeudi 2 octobre 2025	Vendredi 3 octobre 2025
Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)
Purée de pomme Bio	Purée de pomme abricot Bio	Purée de pomme poire Bio	Purée de pomme Bio	Purée de pomme pêche Bio
Boudoir Bio	Boudoir Bio	Boudoir Bio	Boudoir Bio	Boudoir Bio

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

BEBE 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																
Plat	FILET DE COLIN (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
	FILET DE COLIN (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 30 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER																
Plat	PORC LOCAL (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PORC LOCAL (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POLENTA	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE BROCOLI	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 1 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Plat	FILET DE MERLU (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
	FILET DE MERLU (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

BEBE 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	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE COURGETTES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 3 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Plat	VEAU BIO (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VEAU BIO (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

UDSIS THUIR

BEBE GOUTER - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
	PUREE DE POMME POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
	PUREE DE POMME PECHE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
	PUREE DE POMME ABRICOT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.