UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE?

MENUS crèches BÉBÉS

Mise à jour : 19 septembre 2025

	Lundi 13 octobre 2025	Mardi 14 octobre 2025	Mercredi 15 octobre 2025	Jeudi 16 octobre 2025	Vendredi 17 octobre 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Veau Bio	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Agneau local	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de poulet
Féculents	Mixé de Carottes	Mixé de Courgettes Bio	Mixé de Potiron	Mixé de Brocoli	Mixé d'Haricots verts
Légumes	Purée de pommes de terre fraîche Bio	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio	Purée de pommes de terre fraîche Bio	Polenta
Option	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie
*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
*Escalope de poulet : France

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE ?
MENUS crèches BÉBÉS

Mise à jour : 19 septembre 2025

GOÛTER

Lundi 13 octobre 2025	Mardi 14 octobre 2025	Mercredi 15 octobre 2025	Jeudi 16 octobre 2025	Vendredi 17 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 13 octobre 2025 au dimanche 19 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 13 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Plat	VEAU BIO (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VEAU BIO (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 14 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Plat	FILET DE MERLU (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
	FILET DE MERLU (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE COURGETTES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 15 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Plat	AGNEAU LOCAL (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	AGNEAU LOCAL (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 16 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Plat	FILET DE COLIN (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	FILET DE COLIN (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE BROCOLI	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 17 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Plat	ESCALOPE DE POULET (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ESCALOPE DE POULET (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POLENTA	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

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.