


















































Mise à jour : 16 Octobre 2025

LUNDI 24 NOVEMBRE 2025		MARDI 25 NOVEMBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Radis et beurre *Pavé de saumon au basilic Purée de brocoli  Fromage blanc Bio  Dose de sucre	Salade verte et croûtons Omelette nature Bio  Quinoa Yaourt nature Bio  Dose de sucre	Sardine et citron *Sauté de poulet  à la basquaise Carottes Bio  braisées Kiri Kiwi Bio local   	Oeuf dur Bio  et mayonnaise Dahl de lentilles Bio  et petits pois Riz parfumé Cantafrais Pomme Bio locale   
JEUDI 27 NOVEMBRE 2025		VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Macédoine de légumes *Rôti de veau au curry Potatoes Camembert Clémentine Bio  	Salade de blé Bio  , maïs, olives Galette de boulgour et lentilles corail Sauce échalote ciboulette Poêlée méridionale Vache qui rit Poire Bio locale   	Duo de chou Poisson meunière Farfalles Bio  Emmental râpé Emmental Bio  Tarte pommes normande	Avocat et 1/2 Oeuf dur Bio  Galette de blé tomate mozzarella Sauce bulgare Courgettes Bio  persillées Edam Bio  Eclair au chocolat 
ORIGINES			
*Saumon ASC : Salmo salar *Sauté de poulet : France *Rôti de veau : Union Européenne			

 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

Actualització: 14 d'octubre del 2025

DILLUNS 24 DE NOVEMBRE DEL 2025		DIMARTS 25 DE NOVEMBRE DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Raves amb mantega *Pavé salmó amb alfàbrega Puré de bròquil Formatge fresc biològic  Dosi de sucre	Amanida verda amb crostonets Truita a la francesa biològica  Quinoa Iogurt natural biològic  Dosi de sucre	Sardina amb llimona *Saltat de pollastre a la basca Carottes biològiques estofades  Kiri Kiwi biològic local   	Ou dur biològic  amb maionesa Dal de llenties biològiques  i pèsols Arròs aromatitzat Cantafrais Poma biològica local  
DIJOURS 27 DE NOVEMBRE DEL 2025		DIVENDRES 28 DE NOVEMBRE DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Minestra de verdure *Vedella rostida amb curri Patates fregides extragrans Camembert Clémentine biològica  	Amanida de blat biològic  , blat d'indi i olives Galette de búrgul i llenties vermelles Salsa d'escalunya i cibulet Paellada meridional Vache Qui Rit Pera biològica local  	Duo de cols Peix a la meunière Llaços biològics  Emmental ratllat Emmental biològic  Pastís normand de poma	Alvocat i 1/2 ou dur biològic  Galette de blat amb tomata i mozzarella Salsa búlgara Carabassó biològic  amb all i julivert Edam biològic  Éclair de xocolata 
ORIGEN			
*Salmó ASC (piscicultura responsable): Salmo salar *Saltat de pollastre: França *Vedella rostida: Unió Europea			

 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 24 novembre 2025 au dimanche 30 novembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Prélèvement Echantillon sur Site	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 24 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE SAUMON AU BASILIC	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE BROCOLI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	QUINOA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Prélèvement Echantillon sur Site	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 25 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CITRON TRANCHE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SARDINE A L HUILE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUTE DE POULET A LA BASQUAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CAROTTES BIO BRAISEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO 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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Prélèvement Echantillon sur Site	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 27 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO MAIS OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORAIL																
	ROTI DE VEAU AU CURRY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE MERIDIONALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POTATOES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE BIO 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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Prélèvement Echantillon sur Site	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	CHOU CHINOIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VELOUTE DE CAROTTES AU CURRY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AUX POMMES NORMANDE	<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.