UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE? MENUS collèges

Mise à jour : 2 oct. 2025

LUNDI 06 OCTOBRE 2025

MENU	MENU VÉGÉ
Concombres locaux *Escalope de poulet à la méditerranéenne Poêlée méridionale Yaourt vanille Bio	Coleslaw Omelette nature Bio Purée de pommes de terre Yaourt fraise Bio

MARDI 07 OCTOBRE 2025

MENU	MENU VÉGÉ
Pizza au fromage Bio *Boeuf bourguignon Duo de carottes braisées Babybel Bio Raisins Bio locaux	Tarte aux légumes Pois chiches Bio et duo de carottes à la forestière normande Coquillettes Bio Gouda Bio Pomme HVE Occitanie

JEUDI 09 OCTOBRE 2025

MENU	MENU VÉGÉ
Taboulé Bio et Dés de mimolette Poisson meunière Purée de potiron Bio Banane RUP	Salade de pommes de terre, maïs Bio, olives et Dés d'emmental Cari de carottes aux deux lentilles Riz Bio créole Orange

VENDREDI 10 OCTOBRE 2025

MENU	MENU VÉGÉ
Salade verte *Cabillaud sauce bonne femme Beignets de salsifis et/ou Gnocchi à la romaine Crème dessert vanille Bio	Avocat Tortellini ricotta épinard sauce béchamel au fromage Crème dessert chocolat Bio

ORIGINES

*Escalope de poulet : France
*Bœuf : Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

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? MENÚS col·legis

Actualització: dijous, 2 octubre de 2025

DILLUNS 06 D'OCTUBRE DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Cogombre local *Escalopa de pollastre a la mediterrània Paellada meridional Iogurt de vainilla biològic	Amanida de col Truita a la francesa biològica Puré de patata Iogurt de maduixa biològic

DIMARTS 07 D'OCTUBRE DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Pizza de formatge biològica *Bou biològic a la borgonyona Duo de carrotes estofades Babybel biològic Raïm local biològic	Pastís de verdures Cigrons biològics i duo de carrotes estil forestal normand Fideus biològiques Gouda biològic Poma HVE Occitanie

DIJOUS 09 D'OCTUBRE DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Tabule biològic i daus de mimolette Peix a la meunière Puré de carabassa biològica Plàtan de regió ultraperifèrica	Amanida de cubs de patata, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental Curri de carrotes amb dues varietats de llenties Arròs crioll biològic Taronja

DIVENDRES 10 D'OCTUBRE DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Amanida verda *Bacallà amb salsa bonne - femme Bunyols de salsifí i/o nyoquis a la romana Crema de vainilla biològica	Alvocat Tortel·linis de brossat i espinacs amb beixamel i formatge Crema de xocolata biològica

ORIGEN

*Escalopa de pollastre: França
*Bou : Bou Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)
*Bacallà MSC (pesca sostenible): *Gadus morhua*, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)

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 6 octobre 2025 au dimanche 12 octobre 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
LUNDI 6 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	SALADE COLESLAW (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE POULET A LA MEDITERRANEENNE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE MERIDIONALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT A LA VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE 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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
MARDI 7 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	BOEUF BOURGUIGNON	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	COQUILLETTES BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DUO DE CAROTTES BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RAISINS BIO LOCAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
JEUDI 9 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	DES D'EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE PDT MAIS BIO OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 10 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	AVOCAT (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CABILLAUD SAUCE BONNE FEMME	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GNOCCHI A LA ROMAINE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME DESSERT VANILLE 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.