UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

ON MANGE QUOI CETTE SEMAINE?

MENUS écoles self

Mise à jour : 2 oct. 2025

LUNDI 06 OCTOBRE 2025

Coleslaw ou Concombres locaux

*Escalope de poulet à la méditerranéenne

Riz Bio créole

Yaourt vanille Bio ou Yaourt fraise Bio

MARDI 07 OCTOBRE 2025

Pizza au fromage Bio
ou Tarte aux légumes

*Boeuf bourguignon
Duo de carottes braisées

Babybel Bio ou Gouda Bio

Raisins Bio locaux

ou Pomme HVE Occitanie

MERCREDI 08 OCTOBRE 2025

Pamplemousse
*Hoki sauce bonne femme
Gnocchi à la romaine
Camembert
Tarte abricot

JEUDI 09 OCTOBRE 2025

Taboulé Bio et Dés de mimolette
ou Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio, olives et Dés d'emmental
Poisson meunière

Purée de potiron Bio

Banane RUP ou Poire

VENDREDI 10 OCTOBRE 2025

Salade verte et croûtons ou Avocat
Lasagnes aux légumes cuisinés basilic
mozzarella Bio

Crème dessert vanille Bio

ou Crème dessert chocolat Bio

ORIGINES

*Escalope de poulet : France
*Bœuf : Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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**

Bilan allergènes du lundi 6 octobre 2025 au dimanche 12 octobre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE SELF 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 6 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	SALADE COLESLAW	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE POULET A LA MEDITERRANEENNE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A LA VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 7 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	BOEUF BOURGUIGNON	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	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.

PRIMAIRE SELF 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 9 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	DES D'EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE PDT MAIS BIO OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 10 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	AVOCAT (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CROUTONS	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	LASAGNES LEGUMES MOZZARELLA BASILIC BIO	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

Bilan allergènes du lundi 6 octobre 2025 au dimanche 12 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 8 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	PAMPLEMOUSSE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HOKI SAUCE BONNE FEMME	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AUX ABRICOTS	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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.