



Mise à jour : 2 oct. 2025

LUNDI 06 OCTOBRE 2025	MARDI 07 OCTOBRE 2025
<p>Coleslaw</p> <p>*Escalope de poulet à la méditerranéenne</p> <p>Riz Bio créole</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>*Boeuf bourguignon</p> <p>Duo de carottes braisées</p> <p>Babybel</p> <p>Raisins Bio locaux</p>
MERCREDI 08 OCTOBRE 2025	JEUDI 09 OCTOBRE 2025
<p>Pamplemousse</p> <p>*Hoki sauce bonne femme</p> <p>Gnocchi à la romaine</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte abricot</p>	<p>Taboulé et Dés de mimolette</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Banane RUP</p>
VENREDI 10 OCTOBRE 2025	ORIGINES
<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Lasagnes aux légumes cuisinés basilic</p> <p>mozzarella Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>*Escalope de poulet : France</p> <p>*Bœuf : Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p>*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)</p>

Actualització: dijous, 2 octubre de 2025

DILLUNS 06 D'OCTOBRE DEL 2025	DIMARTS 07 D'OCTOBRE DEL 2025
<p>Amanida de col</p> <p>*Escalopa de pollastre a la mediterrània</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>logurt de vainilla biològic</p>	<p>Pizza de formatge biològica</p> <p>*Bou a la borgonyona</p> <p>Duo de carottes estofades</p> <p>Babybel biològic</p> <p>Raïm local biològic</p>
DIMECRES 08 D'OCTOBRE DEL 2025	DIJOUS 09 D'OCTOBRE DEL 2025
<p>Aranja</p> <p>*Lluç amb salsa bonne -femme</p> <p>Nyoquis a la romana</p> <p>Camembert</p> <p>Pastís de Albercoccs</p>	<p>Tabule biològic i daus de mimolette</p> <p>Peix a la meunière</p> <p>Puré de carabassa biològica</p> <p>Plàtan de regió ultraperifèrica</p>
VENDRES 10 D'OCTOBRE DEL 2025	ORIGEN
<p>Amanida Verda i Cubs de Pa fregit</p> <p>Lasanya de verdures cuites, alfàbrega i</p> <p>mozzarella biològica</p> <p>Crema de vainilla biològica</p>	<p>*Escalopa de pollastre: França</p> <p>*Bou: Bou Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p> <p>* Lluç: Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)</p>

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

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 2)

ECOLE 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	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE POULET A LA MEDITERRANEENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT A LA VANILLE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 7 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOEUF BOURGUIGNON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES BRAISEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	RAISINS BIO LOCAUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 9 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<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.

ECOLE 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 10 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	LASAGNES LEGUMES MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	BASILIC BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT VANILLE 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.

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)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HOKI SAUCE BONNE FEMME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AUX ABRICOTS	<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.