


















Mise à jour : 16 Octobre 2025

LUNDI 24 NOVEMBRE 2025	MARDI 25 NOVEMBRE 2025
<p>Salade verte et croûtons *Pavé de saumon au basilic Purée de brocoli</p> <p>Fromage blanc nature Bio   Dose de sucre</p>	<p>*Sauté de poulet  à la basquaise Jeunes carottes et pommes de terre persillées Kiri</p> <p>Kiwi Bio local  </p>
MERCREDI 26 NOVEMBRE 2025	JEUDI 27 NOVEMBRE 2025
<p>Coleslaw Poisson meunière</p> <p>Riz Bio  à la tomate Yaourt brassé aux fruits</p> <p>Purée de pommes pêches Bio </p>	<p>*Rôti de veau au curry Potatoes Camembert</p> <p>Clémentine Bio  </p>
VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025	ORIGINES
<p> Carottes râpées et 1/2 Oeuf dur Bio  Galette de blé tomate mozzarella</p> <p>Courgettes Bio  persillées</p> <p>Emmental Bio   Tarte pommes normande</p>	<p>*Saumon ASC : Salmo salar *Sauté de poulet : France *Rôti de veau : Union Européenne</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



Actualitzacio: 14 d'octubre del 2025

DILLUNS 24 DE NOVEMBRE DEL 2025	DIMARTS 25 DE NOVEMBRE DEL 2025
<p>Amanida verda amb crostonets *Pavé de salmó amb alfàbrega Puré de bròquil</p> <p>Formatge fresc natural biològic   Dosi de sucre</p>	<p>*Pollastre saltat  a la basca Carrotes tendres i patates amb all i julivert Kiri</p> <p>Kiwi biològic local  </p>
DIMECRES 26 DE NOVEMBRE DEL 2025	DIJOURS 27 DE NOVEMBRE DEL 2025
<p>Amanida de col Peix a la meunière</p> <p>Arròs biològic  amb tomata logurt batut de fruita</p> <p>Puré de poma i préssec biològic </p>	<p>*Vedella rostida amb curri Patates fregides extragrans Camembert</p> <p>Clementina biològica  </p>
DIVENDRES 28 DE NOVEMBRE DEL 2025	ORIGEN
<p> Carrota ratllada i 1/2 ou dur biològic  Galette de blat amb tomata i mozzarella</p> <p>Carabassó biològic  amb all i julivert</p> <p>Emmental biològic   Pastís normand de poma</p>	<p>*Salmó ASC (piscicultura responsable): <i>Salmo salar</i> *Saltat de pollastre: França *Vedella rostida: Unió Europea</p>

  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 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - 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"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE SAUMON AU BASILIC	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE DE BROCOLI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 25 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAYONNAISE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	SAUTE DE POULET A LA BASQUAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES ET PDT PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	<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	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	BEURRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE VEAU AU CURRY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POTATOES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

Bilan allergènes du lundi 24 novembre 2025 au dimanche 30 novembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 26 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COLESLAW	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	RIZ BIO TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES PECHES 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.