



MENUS SELF MENÚ SELF

Du lundi 1er décembre au vendredi 5 décembre 2025

	Lundi 1 Déc.	Mardi 2 Déc.	Jeudi 4 Déc.	Vendredi 5 Déc.
DÉJEUNER	AVOCAT DEMI OEUF DUR BIO CHOU ROUGE CHOU CHINOIS YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES) RIZ BIO CREOLE CROC LAIT SAMOS POIRE AU SIROP SAUCE CHOCOLAT PECHES AU SIROP SAUCE FRUITS ROUGES	*MERLU SAUCE CITRON MACARONIS BIO DES DE MOZZARELLA CANTAL AOP TOMME DES PYRENEES IGP POMME BIO LOCALE POIRE BIO LOCALE	SALADE BATAVIA ENDIVES NOIX *NUGGETS DE FILET DE POULET KETCHUP PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT VANILLE LOCAL YAOURT FRAMBOISE LOCAL	TARTE AUX FROMAGES *ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE BROCOLIS BIO PERSILLES CLEMENTINE BIO LOCALE BANANE BIO

ORIGINES

*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
 *Nuggets de filet de poulet : Union Européenne
 *Rôti de porc : Union Européenne (France)



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



MENUS TRADITIONNELS & SELF MENÚ TRADICIONALS & SELF

Du lundi 1er décembre au vendredi 5 décembre 2025

Mercredi 3 Déc.

DÉJEUNER

TABOULE BIO 

AXOA DE *VEDELL IGP 

POEELE DE LEGUMES VERTS

VACHE QUI RIT

KIWI BIO LOCAL  

ORIGINES

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



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 1 décembre 2025 au dimanche 7 décembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE SELF 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 1 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU CHINOIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CROC LAIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHES AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE FRUITS ROUGES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

MARDI 2 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	*MERLU SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DES DE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 4 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	KETCHUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*NUGGETS DE FILET DE POULET	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT FRAMBOISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 5 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CLEMENTINE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

	Produit issu de l'Agriculture Biologique		Fruits et légumes à l'école
	Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale
	Lait et Produits laitiers à l'école		Label Rouge
	Produit local		RUP (Région Ultra Périphériques)
	Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes		Viande Bovine Française
	Spécialité Traditionnelle Garantie		Œufs de France
	Anyell de Pays		Vedell des Pyrénées Catalanes
	Indication Géographique Protégée		Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes
	Fruits et légumes de France		Volaille française
	Porc "Pyrénéus"		Appellation d'Origine Contrôlée
	Produits Région Occitanie		Produits de l'Union Européenne