



MENUS TRADITIONNELS MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 1^{er} décembre au vendredi 5 décembre 2025

Del dilluns 1 de desembre al divendres 5 de desembre del 2025

	Lundi 1 Déc. 	Mardi 2 Déc.	Jeudi 4 Déc.	Vendredi 5 Déc.
DÉJEUNER	AVOCAT DEMI OEUFS DUR BIO YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES) RIZ BIO CREOLE CROC LAIT POIRE AU SIROP SAUCE CHOCOLAT	*MERLU SAUCE CITRON MACARONIS BIO DES MOZZARELLA CANTAL AOP POMME BIO LOCALE	SALADE BATAVIA *NUGGETS DE FILET DE POULET KETCHUP PURÉE DE POMMES DE TERRE YAOURT VANILLE LOCAL	TARTE AUX FROMAGES *ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE BROCOLIS BIO PERSILLES CLEMENTINE LOCALE

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)

Desembre	Dilluns 1 	Dimarts 2	Dijous 4	Divendres 5
DINAR	Alvocat Mig ou dur biòlogic Yassa de verdures (cigrons, carota, carabassó, pebrots i olives) Arròs crioll biòlogic Croc'Lait Pera en almíbar Salsa de xocolata	*Lluç amb salsa de llimona Macarrons biològics Daus de mozzarella Cantal DOP Poma biològica local	Enciam batàvia *Delícies de filet de pollastre Quètxup Puré de patata Iogurt de vainilla local	Pastís de formatges *Porc rostit amb salsa xarcutera Bròquil biòlogic amb all i julivert Clementina local

ORIGEN

*Lluç MSC (pesca sostenible): Merluccius capensis i Merluccius paradoxus, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-est (FAO 47)

*Delícies de filet de pollastre: Unió Europea

*Porc rostit: Unió Europea (França)



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



Fruits, 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 llurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr



MENUS TRADITIONNELS & SELF MENÚ TRADICIONALS & SELF

Du lundi 1^{er} décembre au vendredi 5 décembre 2025

Del dilluns 1 de desembre al divendres 5 de desembre del 2025

Mercredi 3 Déc.	
DÉJEUNER	TABOULE BIO
	AXOA DE *VEAU
	POELEE DE LEGUMES VERTS
	VACHE QUI RIT
	KIWI BIO LOCAL

Desembre	Dimecres 3
DINAR	 Tabule biològic Axoa de *vedella Verdures a la paella Vache qui Rit Kiwi biològic local

ORIGINES
*Veau : Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

ORIGEN
*Vedella : Vedell Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)



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 llurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

Bilan allergènes du lundi 1 décembre 2025 au dimanche 7 décembre 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 1 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUFS DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CROC LAIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE AU SIROP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 2 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COLESLAW	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*MERLU SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	<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 4 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	KETCHUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*NUGGETS DE FILET DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREEE DE POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 5 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE LOCALE	<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 1 décembre 2025 au dimanche 7 décembre 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 3 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AXOA DE *VEAU	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	<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.

	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 Pyrénées		Viande Bovine Française
	Spécialité Traditionnelle Garantie		Œufs de France
	Anyell de Pays		Vedell des Pyrénées Catalanes
	Indication Géographique Protégée		Veau Primeur des Montagnes Pyrénées
	Fruits et légumes de France		Volaille française
	Porc "Pyrénéus"		Appellation d'Origine Contrôlée
	Produits Région Occitanie		Produits de l'Union Européenne