

	Lundi 1 Déc.	Mardi 2 Déc.	Jeudi 4 Déc.	Vendredi 5 Déc.	ORIGINES
 DÉJEUNER	AVOCAT DEMI OEUF DUR BIO YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES) RIZ BIO CREOLE CROC LAIT POIRE AU SIROP SAUCE CHOCOLAT	OMELETTE NATURE BIO MACARONIS BIO DES DE MOZZARELLA CANTAL AOP POMME BIO LOCALE	SALADE BATAVIA DEMI OEUF DUR BIO CRISPY DE BLE KETCHUP PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT VANILLE LOCAL	 TARTE AUX FROMAGES CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES BOULGOUR CLEMENTINE BIO LOCALE	

Desembre	Dilluns 1	Dimarts 2	Dijous 4	Divendres 5	ORIGEN
 DINAR	Alvocat Mig ou dur biologique Yassa de verdure (cigrions, carota, carabassó, pebrot i olives) Arròs crioll biologique Croc'Lait Pera en almívar Salsa de xocolata	Truita a la francesa biològica Macarrons biologics Daus de mozzarella Cantal DOP Poma biològica local	Enciam batàvia Mig ou dur biologique Cruixent de blat Quètxup Puré de patata logurt de vainilla local	 Pastís de formatges Curri de carota amb dues varietats de lleties Búrgul Clementina biològica local	



UDSIS
restauration
scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



ALSH



mercredi
dimecres



MENUS VÉGÉTARIENS MENÚ VEGETARIA

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

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

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ : 20/11/25

Mercredi 3 Déc.	
 DÉJEUNER	TABOULE BIO
	PANE BLE EPINARD EMMENTAL
	POEELE DE LEGUMES VERTS
	VACHE QUI RIT
	KIWI BIO LOCAL

ORIGINES

Dimecres 3	
Des DINAR	Tabule biologique
	Blat, espinacs i emmental
	arrebossats
	Verdures a la paella
	Vache qui Rit Kiwi biologique local

ORIGEN



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)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CROC LAIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 2 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	DES DE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME 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.

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	KETCHUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 5 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BOULGOUR	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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