

Mise à jour : 13 nov. 2025

LUNDI 17 NOVEMBRE 2025		MARDI 18 NOVEMBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Salade de lentilles Bio  *Boeuf  aux oignons Gratin de chou-fleur Mini cabrette Pomme Bio locale 	Betteraves Omelette nature Bio  Pomme de terres persillées Rondelé aux noix Clémentine Bio 	Salade verte *Escalope porc local  sauce catalane Purée de potiron Bio  Fromage blanc aux fruits	Avocat et 1/2 Oeuf dur Bio  Blanquette haricots blancs et petits pois Bio  Riz Bio  créole Crème dessert chocolat Bio 

JEUDI 20 NOVEMBRE 2025		VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
*Rosette locale  et cornichon *Cassolete de la mer (*Cubes de colin) Haricot vert Bio  persillés Babybel Bio  Orange Bio 	Céleri rémoulade Pané blé épinard emmental Sauce bulgare Blé Bio  doré Gouda Bio  Banane Bio 	Pamplermousse *Viande bolognaise  Torsades Bio  et Duo de courgettes persillées Emmental râpé Purée de pommes pêches Bio 	Endives, noix et 1/2 Oeuf dur Bio  Raviolis aux légumes Emmental râpé Purée de pommes abricots Bio 

ORIGINES

*Boeuf : Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Escalope de porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

*Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

*Cubes de filet de Colin MSC : Theraga chalcogramma, pêché par chalut, Océan Pacifique Nord-Ouest (FAO 61) et Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67)

*Viande bolognaise: Égrenée de bœuf français

 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

Actualització: dijous, 13 novembre de 2025

DILLUNS 17 DE NOVEMBRE DEL 2025		DIMARTS 18 DE NOVEMBRE DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Amanida de llenties biològiques  *Bou  amb cebes Coliflor gratinada Mini Cabrette Poma biològica local 	Remolatxa Truita a la francesa biològica  Patates amb all i julivert Rondel de nous Clémentine biològica 	Amanida verda *Escalopa de porc local  amb salsa catalana Puré de carabassa biològica  Formatge fresc de fruita	Alvocat i 1/2 ou dur biològic  Blanqueta de mongeta seca i pèsols biològics  Arròs crioll biològic  Crema de xocolata biològica 

DIJOURS 20 DE NOVEMBRE DEL 2025		DIVENDRES 21 DE NOVEMBRE DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
*Llonganissa ampla local  i cogombret *Cassoleta del mar (*cubs de peix carboner) Mongeta tendra biològica  amb all i julivert Babybel biològic  Taronja biològica 	Api amb salsa rémoulade Blat, espínacs i emmental arrebossats Salsa búlgara Blat daurat biològic  Gouda biològic  Plàtan biològic 	Aranja *Cam a la bolonyesa  Espirals biològiques  i duo de carabassons amb all i julivert Emmental ratllat Puré de poma i préssec biològic 	Endíviies amb nous i 1/2 ou dur biològic  Raviolis de verdures Emmental ratllat Puré de poma i albercoc biològic 

ORIGEN

*Bou : Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)

*Escalopa de porc: Porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània

*Llonganissa ampla artesana: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània

*Cubs de filet de peix carboner MSC (pesca sostenible): *Theraga chalcogramma*, pescat amb teranyina, Oceà Pacífic nord-oest (FAO 61) i Oceà Pacífic nord-est (FAO 67)

*Cam a la bolonyesa: Carn de bou francès picada

 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 17 novembre 2025 au dimanche 23 novembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 17 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE LENTILLES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*BOEUF AUX OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE LAMELLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RONDELE AUX NOIX	☐	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 18 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE CATALANE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 20 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	ROSETTE LOCALE (échantillon)	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CASSOLETTE DE LA MER	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓
	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	RAVIOLIS AUX LEGUMES (échantillon)	☐	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VIANDE BOLOGNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DUO DE COURGETTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	COMPOTE POMMES PECHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.