

Mise à jour : 20 nov. 2025

LUNDI 24 NOVEMBRE 2025		MARDI 25 NOVEMBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Radis et beurre *Cubes de saumon au basilic Purée de brocoli Fromage blanc Bio  Dose de sucre	Salade verte et croûtons Omelette nature Bio  Quinoa Yaourt nature Bio  Dose de sucre	Jambon sec STG  et cornichon *Sauté de poulet à la basquaise  Carottes Bio  Kiri Orange Bio 	Oeuf dur Bio  et mayonnaise Dahl de lentilles Bio  et petits pois Riz parfumé Cantafrais Pomme Bio locale 
JEUDI 27 NOVEMBRE 2025		VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
Macédoine de légumes *Rôti de veau au curry Potatoes Camembert Clémentine Bio 	Salade de blé Bio  , maïs, olives Galette de boulgour et lentilles corail Sauce échalote ciboulette Poêlée méridionale Vache qui rit Poire Bio locale 	Duo de chou Poisson meunière Farfalles Bio  Emmental râpé Emmental Bio  Tarte pommes normande	Avocat et 1/2 Oeuf dur Bio  Galette de blé tomate mozzarella Sauce bulgare Courgettes Bio  persillées Edam Bio  Eclair au chocolat
ORIGINES			
*Cubes de saumon : Salmo salar *Sauté de poulet : France *Rôti de veau : Union Européenne			

 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, 20 novembre de 2025

DILLUNS 24 DE NOVEMBRE DEL 2025		DIMARTS 25 DE NOVEMBRE DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Raves amb mantega *Cubs de salmó amb alfàbrega Purè de bròquil Formatge fresc biològic  Dosi de sucre	Amanida verda amb crostonets Truita a la francesa biològica  Quinoa logurt natural biològic  Dosi de sucre	Pernil STG  i cogombres *Saltat de pollastre a la basca  Carottes biològiques  estofades Kiri Taronja biològica a 	Ou dur biològic  amb maionesa Dal de llenties biològiques  i pèsols Arròs aromatitzat Cantafrais Poma biològica local 
DIJOURS 27 DE NOVEMBRE DEL 2025		DIVENDRES 28 DE NOVEMBRE DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Minestra de verdures *Vedella rostida amb curri Patates fregides extragrans Camembert Clémentine biològica 	Amanida de blat biològic  , blat d'indi i olives Galette de búrgul i llenties vermelles Salsa d'escalunya i cibulet Paellada meridional Vache Qui Rit Pera biològica local 	Duo de cols Peix a la meunière  Llaços biològics  Emmental ratllat Emmental biològic  Pastís normand de poma	Alvocat i 1/2 ou dur biològic  Galette de blat amb tomata i mozzarella Salsa búlgara Carabassó biològic  amb all i julivert Edam biològic  Éclair de xocolata
ORIGEN			
*Cubs de Salmó: <i>Salmo salar</i> *Saltat de pollastre: França *Vedella rostida: Unió Europea			

 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 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
Entrée	CROUTONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE SAUMON AU BASILIC	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE BROCOLI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	QUINOA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 25 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	JAMBON SEC STG (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUTE DE POULET A LA BASQUAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CAROTTES BIO BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 27 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO MAIS OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLES CORAIL	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROTI DE VEAU AU CURRY	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE MERIDIONALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POTATOES (échantillon)	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU CHINOIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	VELOUTE DE CAROTTES AU CURRY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AUX POMMES NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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.