



MENUS TRADITIONNELS MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

Del dilluns 5 de gener al divendres 9 de gener del 2026

	Lundi 5 Janv.	Mardi 6 Janv.	Jeudi 8 Janv.	Vendredi 9 Janv.
DÉJEUNER	<p>*JAMBON BLANC </p> <p>RADIS</p> <p>BEURRE INDIVIDUEL</p> <p>*COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE</p> <p>CITRON</p> <p>OMELETTE NATURE BIO </p> <p>RIZ BIO CREOLE </p> <p>PUREE CRECY</p> <p>TOMME DES PYRENEES IGP </p> <p>CANTAL AOP </p> <p>CLEMENTINE BIO </p> <p>POMME BIO LOCALE </p>	<p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>DOSE DE SUCRE</p> <p>AVOCAT</p> <p>DEMI OEUFS DUR</p> <p>*BOLES FACON PICOLAT </p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES</p> <p>POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS</p> <p>TORSADES BIO </p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>DES DE MOZZARELLA</p> <p>GALETTE DES ROIS</p> <p>BRIOCHES DES ROIS</p>	<p>ENDIVES</p> <p>NOIX</p> <p>SALADE BATAVIA</p> <p>DEMI OEUFS DUR</p> <p>*WINGS DE POULET BARBECUE </p> <p>CRISPY DE BLE</p> <p>KETCHUP</p> <p>FRITES</p> <p>EPINARDS BIO A LA BECHAMEL</p> <p>YAOURT FRAMBOISE LOCAL </p> <p>YAOURT SUCRE LOCAL </p>	<p>TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL</p> <p>TARTE AUX TROIS FROMAGES</p> <p>*ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE</p> <p>CATALANE </p> <p>MIJOTE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES</p> <p>BROCOLIS BIO PERSILLES </p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>CHAVROUX</p> <p>SAMOS</p> <p>KIWI BIO LOCAL </p> <p>ORANGE BIO </p>

ORIGINES

*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne

*Filet de colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Boles façon picolat : Boule au bœuf Union Européenne

*Wings de poulet barbecue : Union Européenne

*Rôti de porc Label Rouge : 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



Fruits, verdures i productes lèctics 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 MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

Del dilluns 5 de gener al divendres 9 de gener del 2026



Gener

Dilluns 5

Dimarts 6

Dijous 8

Divendres 9

DINAR	<p>*Pernil dolç Raves Mantega individual *Peix carboner sobre juliana de verdures amb salsa de llimona Truita a la francesa biològica Arròs crioll biològic Puré de patata i carota Tomme des Pyrénées IGP Cantal DOP Clementina biològica Poma biològica local</p>	<p>Aranja Dosi de sucre Alvocat Mig ou dur *Boles de picolat Bolonyesa de lletties Verdures a la paella amb bolets Espirals biològiques Emmental ratllat Daus de mozzarella Galette de Reis Brioix de Reis</p>	<p>Endívies Nous Enciam batàvia Mig ou dur *Ales de pollastre barbacoa Cruixent de blat Quètxup Patates fregides Espinacs biològics amb beixamel logurt de gerds local logurt natural ensucrat local</p>	<p>Pastís de verdures d'estiu Pastís de tres formatges *Porc Label Rouge rostit amb salsa catalana Guisat de verdures amb cigrons Bròquil biològic amb all i julivert Sèmola biològica Chavroux Samos Kiwi biològic local Taronja biològica</p>

ORIGEN

*Pernil dolç: Carn de porc de la Unió Europea

*Filet de peix carboner MSC (pesca sostenible): *Pollachius virens*, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)

*Boles de picolat: Mandonguilla de bou de la Unió Europea

*Ales de pollastre barbacoa: Unió Europea

*Porc Label Rouge 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

Bilan allergènes du lundi 5 janvier 2026 au dimanche 11 janvier 2026

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 5 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

	*JAMBON BLANC	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Entrée	BEURRE INDIVIDUEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

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 6 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOLES FACON PICOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
	BOLOGNAISE DE LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE DES ROIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	BRIOCHE DES ROIS	<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.

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 8 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUFS DUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	KETCHUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*WINGS DE POULET BARBECUE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FRITES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAMBOISE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT SUCRE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 9 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX TROIS FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	MIJOTE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CATALANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE BIO	<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.