

Du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

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

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ : 31/12/25

| | 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 OEUF DUR</p> <p>*BOLES FACON PICOLAT </p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES</p> <p>POEELE DE LEGUMES CHAMPIGNONS</p> <p>TORSADES BIO </p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>DES DE MOZZARELLA</p> <p>GALETTE DES ROIS</p> <p>BRIOCHE DES ROIS</p> | <p>ENDIVES</p> <p>NOIX</p> <p>SALADE BATAVIA</p> <p>DEMI OEUF 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



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

| 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 carrota 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 lleties Verdures a la paella amb bolets Espirals biològiques Emmental ratllat Daus de mozzarella Galette de Reis Brioix de Reis</p> | <p>Endívia 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



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 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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | *JAMBON BLANC | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | 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 OEUF 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"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |

VENREDI 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.