

	Lundi 19 Janv.	Mardi 20 Janv.	Jeudi 22 Janv.	Vendredi 23 Janv.
DÉJEUNER	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>AVOCAT</p> <p><b>*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A</b></p> <p><b>L'ALSACIENNE</b></p> <p><b>POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES</b></p> <p>SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE</p> <p><b>FARFALLES BIO</b></p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>POEELE DE LEGUMES VERTS</p> <p>YAOURT VANILLE LOCAL</p> <p>YAOURT FRUITS ROUGES LOCAL</p>	<p><b>PIZZA AU FROMAGE BIO</b></p> <p>ROULE AU FROMAGE</p> <p><b>*VEDELL IGP AUX PETITS OIGNONS</b></p> <p>CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES</p> <p><b>PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A</b></p> <p><b>L'ECHALOTE</b></p> <p>BOULGOUR</p> <p><b>BABYBEL BIO</b></p> <p><b>GOUDA BIO</b></p> <p>POIRE BIO LOCALE</p> <p>BANANE RUP</p>	<p>SALADE DE BLE BIO, <b>MAIS BIO</b>, OLIVES</p> <p>DES D'EMMENTAL</p> <p><b>OEUF DUR BIO</b></p> <p>MAYONNAISE</p> <p><b>*TOMATES FARCIES</b></p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p><b>BROCOLIS BIO PERSILLES</b></p> <p><b>RIZ BIO CREOLE</b></p> <p><b>ORANGE BIO</b></p> <p><b>POMME BIO</b></p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>SALADE BATAVIA</p> <p>CUBES DE COLIN AUX CEREALES</p> <p>TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL</p> <p>AU FROMAGE</p> <p><b>CEREALES GOURMANDES BIO</b></p> <p>EPINARDS BIO A LA BECHAMEL</p> <p><b>CREME DESSERT CHOCOLAT BIO</b></p> <p><b>CREME DESSERT VANILLE BIO</b></p>

## ORIGINES

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Tomate farcie : Viande de volaille 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](http://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](http://www.udsis.fr)

Gener	Dilluns 19	Dimarts 20	Dijous 22	Divendres 23
DINAR	Amanida de col Alvocat <b>*Escalopa d'indiot Label Rouge a l'alsaciana</b> Cigrons biològics i duo de carottes Salsa forestal a la normanda <b>Llaços biològics</b> Emmental ratllat Verdures a la paella <b>logurt de vainilla local</b> <b>logurt de fruites vermelles local</b>	<b>Pizza de formatge biològica</b> Enrotllat de formatge <b>*Vedella IGP amb cebetes</b> Curri de carrota amb dues varietats de llenties <b>Pèsols i carottes tendres biològics amb escalunya</b> Búrgul <b>Babybel biològic</b> <b>Gouda biològic</b> <b>Pera biològica local</b> <b>Plàtan de regió ultraperifèrica</b>	Amanida de blat biològic, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental <b>Ou dur biològic</b> Maïonesa <b>*Tomates farcides</b> Xili sense carn <b>Bròquil biològic amb all i julivert</b> <b>Arròs crioll biològic</b> <b>Taronja biològica</b> <b>Poma biològica</b>	Carottes ratllades Enciam batàvia Daus de peix carboner amb cereals Tortel·linis de brossat i espinacs amb beixamel i formatge <b>Cereals gormands biològics</b> Espinacs biològics amb beixamel <b>Crema de xocolata biològica</b> <b>Crema de vainilla biològica</b>

## ORIGEN

\*Escalopa d'indiot Label Rouge: França

\*Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

\*Tomata farcida: Carn d'aviram de la Unió Europea



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](http://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](http://www.udsis.fr)

# Bilan allergènes du lundi 19 janvier 2026 au dimanche 25 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 19 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A L'ALSACIENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POELEE DE LEGUMES VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRUITS ROUGES LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	<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 20 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROULE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VEDELL IGP AUX PETITS OIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	BOULGOUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## JEUDI 22 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO, MAIS BIO, OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CHILI SIN CARNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*TOMATES FARCIES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME 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.

# 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 23 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE COLIN AUX CEREALES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME DESSERT VANILLE 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.

	<b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>		<b>Fruits et légumes à l'école</b>
	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>		<b>Haute Valeur Environnementale</b>
	<b>Lait et Produits laitiers à l'école</b>		<b>Label Rouge</b>
	<b>Produit local</b>		<b>RUP (Région Ultra Périphériques)</b>
	<b>Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes</b>		<b>Viande Bovine Française</b>
	<b>Spécialité Traditionnelle Garantie</b>		<b>Œufs de France</b>
	<b>Anyell de Pays</b>		<b>Vedell des Pyrénées Catalanes</b>
	<b>Indication Géographique Protégée</b>		<b>Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes</b>
	<b>Fruits et légumes de France</b>		<b>Volaille française</b>
	<b>Porc "Pyrénéus"</b>		<b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>
	<b>Produits Région Occitanie</b>		<b>Produits de l'Union Européenne</b>
	<b>Produits France</b>		<b>Viande Ovine Française</b>