

| | Lundi 26 Janv. | Mardi 27 Janv. | Jeudi 29 Janv. | Vendredi 30 Janv. |
|----------|---|--|--|--|
| DÉJEUNER | <p>SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON</p> <p>BETTERAVES BIO</p> <p>*BOEUF BIO BOURGUIGNON</p> <p>OMELETTE NATURE BIO</p> <p>JEUNES CAROTTES PERSILLEES</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>FOURME D'AMBERT AOP</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>KIWI BIO LOCAL</p> <p>POIRE BIO LOCALE</p> | <p>SALADE BATAVIA</p> <p>AVOCAT</p> <p>DEMI OEUF DUR BIO</p> <p>*AIGUILLETES DE POULET AU JUS</p> <p>YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES)</p> <p>POEELE RATATOUILLE</p> <p>RIZ BIO CREOLE</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p> <p>DOSE DE SUCRE</p> | <p>*CHORIZO LOCAL</p> <p>CORNICHONS</p> <p>CELERI REMOULADE</p> <p>*CABILLAUD SAUCE MOUTARDE</p> <p>PANE BLE EPINARD EMMENTAL</p> <p>SAUCE MOUTARDE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>PUREE DE POTIRON BIO</p> <p>BABYBEL BIO</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>CLEMENTINE BIO</p> <p>BANANE RUP</p> | <p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>DOSE DE SUCRE</p> <p>ENDIVES</p> <p>NOIX</p> <p>DEMI OEUF DUR BIO</p> <p>*RAVIOLIS VBF</p> <p>RAVIOLIS AUX LEGUMES</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>PUREE POMMES ABRICOTS BIO</p> <p>PUREE DE POMMES BIO</p> |

ORIGINES

- *Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Aiguillette de poulet : Union Européenne (France)
- *Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
- *Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Ravioli pur bœuf : Viande de bœuf française



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 26 | Dimarts 27 | Dijous 29 | Divendres 30 |
|-------|---|---|--|---|
| DINAR | Amanida de pistons biologics amb tonyina Remolatxa biològica *Bou biològic a la borgonyona Truita a la francesa biològica Carottes tendres amb all i julivert Patates al vapor Fourme d'Ambert DOP Santnectari DOP Kiwi biològic local Pera biològica local | Enciam batàvia Alvocat Mig ou dur biològic *Filets de pollastres amb suc Yassa de verdure (cigrons, carrota, carabassó, pebrot i olives) Samfaina a la paella Arròs crioll biològic logurt natural biològic Formatge fresc natural biològic Dosi de sucre | *Xoriço local Cogombrets Api amb salsa rémoulade *Bacallà amb salsa de mostassa Blat, espinacs i emmental arrebossats Salsa de mostassa Sèmola biològica Puré de carabassa biològic Babybel biològic Gouda biològic Clementina biològica Plàtan de regió ultraperifèrica | Aranja Dosi de sucre Endívies Nous Mig ou dur biològic *Raviolis de carn bovina francesa Raviolis de verdure Emmental ratllat Puré de poma i albercoc biològic Puré de poma biològic |

ORIGEN

- *Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)
- *Filet de pollastre: Unió Europea (França)
- *Xoriço artesà: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània
- *Bacallà MSC (pesca sostenible): *Gadus morhua*, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)
- *Raviolis de pur bou: Carn de bou francesa



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 26 janvier 2026** au **dimanche 1 février 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 26 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-----------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | BETTERAVES BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | - | - | - |
| Plat | *BOEUF BIO BOURGUIGNON | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| | OMELETTE NATURE BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | JEUNES CAROTTES PERSILLEES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | POMMES DE TERRE VAPEUR | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | FOURME D'AMBERT AOP | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ST NECTAIRE AOP | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | KIWI BIO LOCAL | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | POIRE 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 27 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | AVOCAT | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DEMI OEUF DUR BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| | SALADE BATAVIA | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | *AIGUILLETES DE POULET AU JUS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES) | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture | POELEE RATATOUILLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | RIZ BIO CREOLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | FROMAGE BLANC NATURE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DOSE DE SUCRE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | YAOURT NATURE 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 |
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

JEUDI 29 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | CELERI REMOULADE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| | *CHORIZO LOCAL | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | CORNICHONS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ |
| Plat | *CABILLAUD SAUCE MOUTARDE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - | ✓ |
| | PANE BLE EPINARD EMMENTAL | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SAUCE MOUTARDE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture | PUREE DE POTIRON BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| | SEMOULE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | BABYBEL BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | GOUDA BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | BANANE RUP | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | CLEMENTINE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

VENREDI 30 JANVIER 2026 - DÉJEUNER







| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | ENDIVES | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | NOIX | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DEMI OEUF DUR BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| | PAMPLEMOUSSE | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DOSE DE SUCRE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | RAVIOLIS AUX LEGUMES | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | *RAVIOLIS VBF | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | EMMENTAL RAPE | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | PUREE DE POMMES BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | PUREE POMMES ABRICOTS 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.

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.

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