



# 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>*COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON RIZ BIO CREOLE  TOMME DES PYRENEES IGP  CLEMENTINE BIO  </p>	<p> PAMPLEMOUSSE DOSE DE SUCRE BOLOGNAISE DE LENTILLES TORSADES BIO  DES DE MOZZARELLA GALETTE DES ROIS</p>	<p>SALADE BATAVIA *WINGS DE POULET BARBECUE  FRITES KETCHUP YAOURT FRAMBOISE LOCAL </p>	<p>TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL *ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CATALANE   BROCOLIS BIO PERSILLES  CHAVROUX KIWI BIO LOCAL   </p>

## ORIGINES

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

\*Wings de poulet barbecue : Union Européenne

\*Rôti de porc Label Rouge : Union Européenne (France)

Gener	Dilluns 5	Dimarts 6	Dijous 8	Divendres 9
DINAR	<p>*Peix carboner sobre juliana de verdures amb salsa de llimona <b>Arròs crioll biològic</b> Tomme des Pyrénées IGP Clementina biològica</p>	<p>Aranja Dosi de sucre Bolonyesa de llentilles <b>Espirals biològiques</b> Daus de mozzarella Galette de Reis</p>	<p>Enciam batàvia *Ales de pollastre barbacoa Patates fregides Quètxup logurt de gerds local</p>	<p>Pastís de verdures d'estiu *Porc Label Rouge rostit amb salsa catalana Bròquil biològic amb all i julivert Chavroux Kiwi biològic local</p>

## ORIGEN

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

\*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](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)



## MENUS TRADITIONNELS & SELF MENÚ TRADICIONALS & SELF

Du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

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

### Mercredi 7 Janv.

DÉJEUNER

TABOULE BIO

\*VEDELL IGP SAUCE A L'AIL

BEIGNETS DE SALISFIS

PORT SALUT

BANANE RUP

Gener

### Dimecres 7

DINAR

Tabule biològic

\*Vedella IGP amb salsa d'all  
Bunyols de salsifi  
Port-salut  
Plàtan de regió ultraperifèrica

### ORIGINES

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

### ORIGEN

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



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 llurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - 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 SEC STG	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 6 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLOGNAISE DE LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	TORSADES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE 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.

## ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - 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	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*WINGS DE POULET BARBECUE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FRITES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	KETCHUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	RONDELE AUX NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT FRAMBOISE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENDREDI 9 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CATALANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	BROCOLIS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO 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.

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

## MERCREDI 7 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VEDELL IGP SAUCE A L'AIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	PORT SALUT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<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.

	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 Pyrénées		Viande Bovine Française
	Spécialité Traditionnelle Garantie		Œufs de France
	Anyell de Pays		Vedell des Pyrénées Catalanes
	Indication Géographique Protégée		Veau Primeur des Montagnes Pyrénées
	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