



# 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

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ : 15/12/25

|          | Lundi 5 Janv.   | Mardi 6 Janv.   | Jeudi 8 Janv.   | Vendredi 9 Janv.   |
|----------|---|---|---|--|
| DÉJEUNER | <p>*COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE<br/>CITRON<br/>RIZ BIO CREOLE<br/>TOMME DES PYRENEES IGP<br/>CLEMENTINE BIO</p> | <p>PAMPLEMOUSSE<br/>DOSE DE SUCRE<br/>BOLOGNAISE DE LENTILLES<br/>TORSADES BIO<br/>DES DE MOZZARELLA<br/>GALETTE DES ROIS</p> | <p>SALADE BATAVIA<br/>*WINGS DE POULET BARBECUE<br/>FRITES<br/>KETCHUP<br/>YAOURT FRAMBOISE LOCAL</p> | <p>TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL<br/>*ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE<br/>CATALANE<br/>BROCOLIS BIO PERSILLES<br/>CHAVROUX<br/>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   |
|---|---|--|--|---|
| <br>DINAR | <p>*Peix carboner sobre juliana de verdures amb salsa de llimona<br/><b>Arròs crioll biològic</b><br/><b>Tomme des Pyrénées IGP</b><br/><b>Clementina biològica</b></p> | <p>Aranja<br/>Dosi de sucre<br/>Bolonyesa de llenties<br/><b>Espirals biològiques</b><br/>Daus de mozzarella<br/>Galette de Reis</p> | <p>Enciam batàvia<br/><b>*Ales de pollaste barbacoa</b><br/>Patates fregides<br/>Quètxup<br/>logurt de gerds local</p> | <p>Pastís de verdures d'estiu<br/><b>*Porc Label Rouge rostít amb salsa catalana</b><br/><b>Bròquil biològic amb all i julivert</b><br/>Chavroux<br/><b>Kiwi biològic local</b></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 rostít**: 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 SALSIFIS  |
|                  | PORT SALUT  |
|                  | BANANE RUP   |

### ORIGINES

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

| Gener |  Dimecres 7                         |
|-------|--|
| DINAR | Tabule biològic<br>*Vedella IGP amb salsa d'all<br>Bunyols de salsifí<br>Port-salut<br>Plàtan de regió ultraperifèrica |

### ORIGEN

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



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 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<br>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"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture       | 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.

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|     | <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>                 |