



MENUS TRADITIONNELS MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

Del dilluns 12 de gener al divendres 16 de gener del 2026

	Lundi 12 Janv.	Mardi 13 Janv.	Jeudi 15 Janv.	Vendredi 16 Janv.
DÉJEUNER	SALADE BATAVIA *COLIN SAUCE BONNE FEMME PENNES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO DOSE DE SUCRE	SARDINE A L'HUILE TRANCHE DE CITRON TARTIFLETTE DE *VOLAILLE EMMENTAL RAPE POMME BIO LOCALE	OMELETTE NATURE BIO PURÉE D'HARICOTS VERTS CANTAL AOP BANANE BIO	CAROTTES BATONNETS SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE *PALERON DE BOEUF SAUCE BRUNE LENTILLES BIO D'OCCITANIE FAÇON PAYSANNE LIEGEOS CHOCOLAT

ORIGINES

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

*Tartiflette de volaille : Viande de dinde France

*Paleron de bœuf : Union Européenne (France)

Gener	Dilluns 12	Dimarts 13	Dijous 15	Divendres 16
DINAR	Enciam batàvia *Peix carboner amb salsa Bonne Femme Macarrons biològics Formatge fresc natural biològic Dosi de sucre	Sardina en oli Rodanxa de llimona *Tartiflette d'indiot Emmental ratllat Poma biològica local	Truita a la francesa biològica Puré de mongeta tendra Cantal DOP Plàtan biològic	Bastonetes de carota Salsa d'escalunya i cibulet *Espatlla de bou amb salsa bruna Llenties biològiques d'Occitània estil marroquí Liégeois de xocolata

ORIGEN

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

*Tartiflette d'aviram: Carn d'indiot, França

*Espatlla de bou: 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 llurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr



MENUS TRADITIONNELS & SELF MENÚ TRADICIONALS & SELF

Du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

Del dilluns 12 de gener al divendres 16 de gener del 2026

Mercredi 14 Janv.

DÉJEUNER	AVOCAT
	*NUGGETS DE FILET DE POULET
	KETCHUP
	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO
	CAMEMBERT
	PUREE POMMES ABRICOTS BIO

Gener

Dimecres 14

DINAR	Alvocat *Delícies de filet de pollastre Quètxup Verdures a la paella amb pesto Camembert Puré de poma i albercoc biològic
-------	--

ORIGINES

*Nuggets de filet de poulet : Union Européenne

ORIGEN

*Delícies de filet de pollastre: 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



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 12 janvier 2026 au dimanche 18 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 12 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SAUCE BONNE FEMME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PENNES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SOCIETE CREME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 13 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TRANCHE DE CITRON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SARDINE A L HUILE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	TARTIFLETTE DE *VOLAILLE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 15 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE 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.

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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 16 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PALERON DE BOEUF SAUCE BRUNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	LENTILLES BIO D'OCCITANIE FAÇON PAYSANNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE 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.

Bilan allergènes du lundi 12 janvier 2026 au dimanche 18 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 14 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	KETCHUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*NUGGETS DE FILET DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

	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