



MENUS TRADITIONNELS MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

Del dilluns 26 de gener al divendres 30 de gener del 2026

	Lundi 26 Janv.	Mardi 27 Janv.	Jeudi 29 Janv.	Vendredi 30 Janv.
DÉJEUNER	<p>SALADE DE COQUILLETTES BIO, MAÏS, OLIVES *BOEUF BIO BOURGUIGNON</p> <p>JEUNES CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>FOURME D'AMBERT AOP</p> <p>KIWI BIO LOCAL</p>	<p>SALADE BATAVIA DEMI OEUFS DUR BIO</p> <p>POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA</p> <p>MASSALA</p> <p>RIZ BIO CREOLE</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>DOSE DE SUCRE</p>	<p>*CHORIZO LOCAL</p> <p>CORNICHONS</p> <p>*CABILLAUD SAUCE MOUTARDE</p> <p>PUREE DE POTIRON BIO</p> <p>BABYBEL BIO</p> <p>CLEMENTINE BIO</p>	<p>ENDIVES</p> <p>NOIX</p> <p>*RAVIOLIS VBF</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>PUREE POMMES ABRICOTS BIO</p>

ORIGINES

***Bœuf Bio** : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénées, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

***Chorizo artisanal** : Viande de porc « Pyrénés 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

Gener	Dilluns 26	Dimarts 27	Dijous 29	Divendres 30
DINAR	<p>Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives</p> <p>*Bou biològic a la borgonyona</p> <p>Carottes tendres amb all i julivert</p> <p>Fourme d'ambert DOP</p> <p>Kiwi biològic local</p>	<p>Enciam batàvia</p> <p>Mig ou dur biològic</p> <p>Cigrons biològics i coliflor tikkà massala</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>logurt natural biològic</p> <p>Dosi de sucre</p>	<p>*Xoriço local</p> <p>Cogombrets</p> <p>*Bacallà amb salsa de mostassa</p> <p>Puré de carabassa biològic</p> <p>Babybel biològic</p> <p>Clementina biològica</p>	<p>Endívies</p> <p>Nous</p> <p>*Raviolis de carn bovina francesa</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Puré de poma i albercoc biològic</p>

ORIGEN

***Bou biològic:** Fleuron des Montagnes Pyrénées, França Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)

***Xoriço artesà:** Carn de porc Pyrénés 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



Fruits, 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



MENUS TRADITIONNELS & SELF MENÚ TRADICIONALS & SELF

Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

Del dilluns 26 de gener al divendres 30 de gener del 2026

Mercredi 28 Janv.	
DÉJEUNER	SALADE D'HARICOTS VERTS *AIGUILLETES DE POULET AU JUS RATATOUILLE BIO ET POMMES DE TERRE CUBES YAOURT BRASSE AUX FRUITS POMME HVE LOCALE

Gener	Dimecres 28
DINAR	Amanida de mongeta tendra *Filets de pollastre amb suc Samfaina biològica i daus de patata iogurt batut de fruita Poma d'alt valor mediambiental local

ORIGINES
*Aiguillette de poulet : Union Européenne (France)

ORIGEN
*Filet de pollastre: 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 **products 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 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 26 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE COQUILLETTES BIO, MAÏS, OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO BOURGUIGNON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 27 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUFS DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TIKKA MASSALA																
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	DOSE DE SUCRE	<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 29 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*CHORIZO LOCAL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*CABILLAUD SAUCE MOUTARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 30 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*RAVIOLIS VBF	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<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.

Bilan allergènes du lundi 26 janvier 2026 au dimanche 1 février 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomète	Prélèvement Echantillon sur Site	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	----------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 28 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AIGUILLETTES DE POULET AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RATATOUILLE BIO ET POMMES DE TERRE CUBES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE 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.

	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