



# MENUS TRADITIONNELS MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

Del dilluns 8 de desembre al divendres 12 de desembre del 2025

|          | Lundi 8 Déc.   | Mardi 9 Déc.   | Jeudi 11 Déc.  | Vendredi 12 Déc.  |
|----------|--|--|--|---|
| DÉJEUNER | SALADE BATAVIA<br>*COLIN MADRAS<br>RIZ PARFUME<br>YAOURT NATURE BIO<br>DOSE DE SUCRE | BETTERAVES BIO<br>GRATIN DE COQUILLETTES BIO ET *DES DE VOLAILLE<br>EMMENTAL RAPE<br>SAMOS<br>KIWI BIO LOCAL | TORTILLA<br>POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO<br>TOMME DES PYRENEES IGP<br>BANANE RUP | CAROTTES BATONNETS<br>SAUCE BULGARE<br>*ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS<br>PURÉE SAINT GERMAIN CRÉMÉE<br>LIÉGEOS VANILLE |



## ORIGINES

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

\*Dés de volaille : Viande de dinde Union Européenne (France)

\*Rôti de veau : Union Européenne

| Desembre | Dilluns 8   | Dimarts 9   | Dijous 11   | Divendres 12   |
|----------|---|---|---|--|
| DINAR    | Enciam batàvia<br>*Peix carboner Madràs<br>Arròs aromatitzat<br><b>logurt natural biològic</b><br>Dosi de sucre | <b>Remolatxa biològica</b><br><b>Pistons biològics gratinats i *daus d'aviram</b><br>Emmental ratllat<br>Samos<br>Kiwi biològic local | Truita de patata<br>Verdures a la paella amb pesto<br><b>Tomme des Pyrénées IGP</b><br><b>Plàtan de regió ultraperifèrica</b> | Bastonets de carota<br>Salsa búlgara<br><b>*Vedella rostida amb suc i bolets</b><br>Puré de pèsols Saint Germain amb crema<br>Liégeois de vainilla |

## ORIGEN

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

\*Daus d'aviram: Carn d'indiot de la Unió Europea (França)

\*Vedella rostida: 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](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)



## MENUS TRADITIONNELS & SELF MENÚ TRADICIONALS & SELF

Du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

Del dilluns 8 de desembre al divendres 12 de desembre del 2025

| Mercredi 10 Déc. |  |
|------------------|--|
| <b>DÉJEUNER</b>  | RADIS  |
|                  | BEURRE INDIVIDUEL  |
|                  | *FRICADELLE DE BOEUF   |
|                  | POELEE CAMARGUAISE   |
|                  | CANTAFRAIS   |
|                  | <b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>  |

| Desembre | Dimecres 10   |
|----------|---|
| DINAR    | Raves<br>Mantega individual<br>*Frikandel de bou<br>Paellada camarguesa<br>Cantafrais<br><b>Compota de poma biològica</b> |

| ORIGINES  |
|---|
| *Fricadelle de bœuf : Union Européenne et Hors Union Européenne |

| ORIGEN   |
|--|
| *Frikandel de bou: Unió Europea i exterior a la 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](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 8 décembre 2025 au dimanche 14 décembre 2025

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 10 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

|                 |                       |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|-----------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | BEURRE INDIVIDUEL     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | RADIS                 | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *FRICADELLE DE BOEUF  | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture       | POELEE CAMARGUAISE    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | CANTAFRAIS            | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | COMPOTE DE POMMES 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 8 décembre 2025 au dimanche 14 décembre 2025

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 8 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

|                 |                   |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|-------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | SALADE BATAVIA    | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *COLIN MADRAS     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ |
| Garniture       | RIZ PARFUME       | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | PORT SALUT        | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | YAOURT NATURE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Divers          | DOSE DE SUCRE     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

## MARDI 9 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

|                 |  |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | BETTERAVES BIO                                 | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | EMMENTAL RAPE                                  | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | GRATIN DE COQUILLETTES BIO ET *DES DE VOLAILLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | SAMOS  | <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.

## 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 11 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

|                 |                                       |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|---------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | SALADE COEUR DE PALMIER, MAÏS, OLIVES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | TORTILLA                              | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - |
| Garniture       | POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | TOMME DES PYRENEES IGP                | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | BANANE RUP                            | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

### VENDREDI 12 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

|                 |                                     |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|-------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | CAROTTES BATONNETS                  | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | SAUCE BULGARE                       | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture       | PUREE SAINT GERMAIN CREMEE          | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | LIEGEAIS VANILLE                    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | ST NECTAIRE AOP                     | <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      |