



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.	ORIGINES
DÉJEUNER		SALADE BATAVIA *COLIN MADRAS RIZ PARFUME YAOURT NATURE BIO DOSE DE SUCRE	BETTERAVES BIO GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET *DES DE VOLAILLE EMMENTAL RAPE SAMOS KIWI BIO LOCAL	TORTILLA POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO TOMME DES PYRENEES IGP BANANE RUP	CAROTTES BATONNETS SAUCE BULGARE *ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS PUREE SAINT GERMAIN CREMEE LIEGEOIS VANILLE	*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	ORIGEN
 DINAR	Enciam batàvia *Peix carboner Madràs Arròs aromatitzat logurt natural biològic Dosi de sucre	Remolatxa biològica Pistons biològics gratinats i *daus d'aviram Emmental ratllat Samos Kiwi biològic local	Truita de patata Verdures a la paella amb pesto Tomme des Pyrénées IGP Plàtan de regió ultraperifèrica	Bastonets de carrota Salsa búlgara *Vedella rostida amb suc i bolets Puré de pèsols Saint Germain amb crema Liégeois de vainilla	*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





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.	
DÉJEUNER	<p>RADIS</p> <p>BEURRE INDIVIDUEL</p> <p>*FRICADELLE DE BOEUF</p> <p>POELEE CAMARGUAISE</p> <p>CANTAFRAIS</p> <p>COMPOTE DE POMMES BIO </p>

ORIGINES

*Fricadelle de bœuf : Union Européenne et Hors Union Européenne

Desembre	Dimeccres 10
DINAR	<p>Raves</p> <p>Mantega individual</p> <p>*Frikandel de bou</p> <p>Paellada camarguesa</p> <p>Cantafrais</p> <p>Compota de poma biològica</p>

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



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 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	POEELE 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"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GRATIN DE COQUILLETTE 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	POEELE 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	LIEGEOIS 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 Pyrénéennes		Viande Bovine Française
	Spécialité Traditionnelle Garantie		Œufs de France
	Anyell de Pays		Vedell des Pyrénées Catalanes
	Indication Géographique Protégée		Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes
	Fruits et légumes de France		Volaille française
	Porc "Pyrénéus"		Appellation d'Origine Contrôlée
	Produits Région Occitanie		Produits de l'Union Européenne