



	Lundi 15 Déc.	Mardi 16 Déc.	Jeudi 18 Déc.	Vendredi 19 Déc.
DÉJEUNER	ROULE AU FROMAGE SALADE BATAVIA *HOKI SUR LIT DE POIREAUX HARICOTS VERTS BIO PERSILLES YAOURT FRAISE LOCAL	SALADE DE LENTILLES BIO DES DE MIMOLETTE GARDIANE DE *BOEUF BIO DUO DE CAROTTES PERSILLEES POMME BIO LOCALE	SALADE BATAVIA *MOUSSE DE CANARD *BALLOTTINE DE POULET FARCI CRÈMEE AUX MARRONS *PAUPIETTE DE DINDE AU GIROLLES CRÈMEE AUX MARRONS POMME NOISETTE BABYBEL DONUT AU CHOCOLAT CLEMENTINE BIO CHOCOLATS DE NOËL JUS DE POMMES PETILLANT	ENDIVES NOIX PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO
Desembre	Dilluns 15	Dimarts 16	Dijous 18	Divendres 19
DINAR	Enrotllat de formatge Enciam batàvia *Hoki sobre llit de porros Mongeta tendra biològica amb all i julivert Iogurt de maduixa local	Amanida de llenties biològica Daus de mimolette Gardiane de *bou biològic Duo de carottes amb all i julivert Poma biològica local	Enciam batàvia *Mousse d'ànec *Balotina de pollastre farcida amb crema de castanya Patates noisette Babybel Dònut de xocolata Clementina biològica Xocolata de Nadal Suc de poma amb gas	Endívies Nous Pasta d'alt valor mediambiental, bròquil i Boursin Flam de vainilla cobert amb caramel biològic



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

MENUS TRADITIONNELS

MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

Del dilluns 15 de desembre al divendres 19 de desembre del 2025



ORIGINES

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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

*Mousse de canard : Union Européenne

*Ballotine de poulet farce butternut, cèpes, marrons : Viande de poulet français

ORIGEN

*Hoki MSC (pesca sostenible): Macruronus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Oceà Pacific sud-oest (FAO 81)

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

*Mousse d'ànec: Unió Europea

*Balotina de pollastre farcida de carabassa, ceps i castanya: Carn de pollastre francès



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



MENUS TRADITIONNELS & SELF MENÚ TRADICIONALS & SELF

Du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2025

Del dilluns 15 de desembre al divendres 19 de desembre del 2025

Mercredi 17 Déc.		Desembre	Dimecres 17
DÉJEUNER	<p>PAMPLEMOUSSE DOSE DE SUCRE CUBES DE COLIN AUX CEREALES ROTI DE VEAU AU JUS BLE BIO A LA TOMATE VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	DINAR	<p>Aranja Dosi de sucre Daus de peix carboner amb cereals Blat biològic amb tomata Vache qui Rit Formatge fresc de fruita</p>
ORIGINES		ORIGEN	



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 15 décembre 2025 au dimanche 21 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 15 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	ROULE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI SUR LIT DE POIREAUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 16 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE LENTILLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Plat	GARDIANE DE *BOEUF BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	POMME BIO 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.

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 18 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	*MOUSSE DE CANARD	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BALLOTTINE DE POULET FARCI CREMEE AUX MARRONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓
	POMME NOISETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	DONUT AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
Divers	JUS DE POMMES PETILLANT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PERE NOEL EN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-

VENDREDI 19 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL 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 15 décembre 2025 au dimanche 21 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 17 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE COLIN AUX CEREALES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	BLE BIO A LA TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<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