

|          | Lundi 2 Févr.  | Mardi 3 Févr.  | Jeudi 5 Févr.  | Vendredi 6 Févr.  |
|----------|--|--|--|---|
| DÉJEUNER | <p>SALADE BATAVIA<br/>CROUTONS</p> <p>COLESLAW<br/>CAROTTES RÂPÉES SAUCE CITRON</p> <p>*MERLU SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE<br/>CITRON</p> <p>BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS<br/>POIS BIO</p> <p>PURÉE D'ÉPINARDS</p> <p>FARFALLES BIO</p> <p>EMMENTAL RÂPÉ</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>DOSE DE SUCRE</p> | <p>MAIS BIO</p> <p>OLIVES VERTES</p> <p>MIETTES DE SURIMI</p> <p>BETTERAVES EN LANIERES</p> <p>SAUTE DE CANARD A LA TOURANGELLE</p> <p>CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON<br/>BIO, LENTILLES ET MARRONS)</p> <p>HARICOTS PLATS PERSILLES</p> <p>BOULGOUR</p> <p>CANTAFAIS</p> <p>KIRI</p> <p>BANANE BIO</p> <p>KIWI BIO LOCAL</p> | <p>MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE POIS CHICHES A LA CATALANE</p> <p>*ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE</p> <p>CRISPY DE BLE</p> <p>KETCHUP</p> <p>POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES</p> <p>POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS</p> <p>ST MORET</p> <p>PORT SALUT</p> <p>CREPES AU CHOCOLAT</p> <p>CREPE NATURE</p> <p>CREME DE MARRONS VANILLEE</p> | <p>CAROTTES RÂPÉES</p> <p>AVOCAT</p> <p>DEMI OEUVE DUR</p> <p>VELOUTE DUBARRY</p> <p>CUBES DE COLIN AUX CEREALES</p> <p>CARRE DE SEITAN BIO</p> <p>SAUCE POIVRE</p> <p>BLE BIO DORE</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO</p> <p>EDAM BIO</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>POIRE BIO</p> <p>POMME BIO LOCALE</p> |

### ORIGINES

\*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

\*Canard : France

\*Rôti de veau : Union Européenne

\*Cubes de colin trois céréales MSC : Theraga chalcogramma, pêché au chalut en Océan Pacifique Nord-Ouest (FAO 61) et Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67)



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 lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)

| Febrer | Dilluns 2   | Dimarts 3  | Dijous 5   | Divendres 6   |
|--------|---|--|--|---|
| DINAR  | Enciam Batàvia<br>Crostonets<br>Amanida de col<br>Ratllada amb salsa de llimona<br>*Lluç sobre juliana de verdure<br>amb salsa de llimona<br>Blanqueta de mongetes blanques<br>i pèsols biològics<br>Puré d'espínacs<br>Llaços biològics<br>Emmental ratllat<br>Formatge fresc natural biològic<br>logurt natural biològic<br>Dosi de sucre | Blat d'indi biològic<br>Olives verdes<br>Engrunes de surimi<br>Tires de remolatxa<br>Ànec saltat estil de la Turena<br>Curri de verdure de tardor<br>(carabassa biològica, llenties i<br>castanyes)<br>Mongeta plana amb all i julivert<br>Búrgul<br>Cantafras<br>Kiri<br>Plàtan biològic<br>Kiwi biològic local | Minestra de verdura amb<br>maionesa<br>Amanida de cigrons a la catalana<br>*Vedella rostida amb salsa forestal<br>Cruixent de blat<br>Quètxup<br>Daus de patata enrossits<br>Verdure a la paella amb bolets<br>St Môret<br>Port-salut<br>Creps de xocolata<br>Crep natural<br>Crema de castanya amb vainilla | Carrota ratllada<br>Alvocat<br>Mig ou dur<br>Crema Dubarry<br>*Daus de peix carboner amb<br>cereals<br>Carré de seitan biològic<br>Salsa de pebre<br>Blat daurat biològic<br>Coliflor biològica i bròquil biològic<br>gratinats<br>Edam biològic<br>Emmental biològic<br>Pera biològica<br>Poma biològica local |

\*Lluç: *Merluccius hubbsi*, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-oest (FAO 41)

\*Ànec: França

\*Vedella rostida: Unió Europea

\*Daus de peix carboner tres cereals MSC (pesca sostenible): *Theragra chalcogramma*, pesca d'arrossegament, Oceà Pacífic nord-oest (FAO 61) i Oceà Pacífic nord-est (FAO 67)



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 lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)

# Bilan allergènes du lundi 2 février 2026 au dimanche 8 février 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 2 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

|                 |  |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | CROUTONS   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | SALADE BATAVIA                                   | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | COLESLAW OU CAROTTES RAPEES SAUCE CITRON         |                          | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| Plat            | BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | *MERLU SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON      | <input type="checkbox"/> | - | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ |
|                 |  |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Garniture       | EMMENTAL RAPE                                    | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | FARFALLES BIO                                    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | PUREE D'EPINARDS                                 | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | FROMAGE BLANC NATURE BIO                         | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | DOSE DE SUCRE                                    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | YAOURT NATURE 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.

# COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 |
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

## MARDI 3 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

|                 |  |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | BETTERAVES EN LANIERES   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | MAIS BIO   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | OLIVES VERTES  | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | MIETTES DE SURIMI  | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | ✓ | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - |
| Plat            | CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON BIO, LENTILLES ET MARRONS) | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
|                 | *SAUTE DE CANARD A LA TOURANGELLE                              | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture       | BOULGOUR   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | HARICOTS PLATS PERSILLES                                       | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | CANTAFRAIS   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | KIRI   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | BANANE BIO   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | 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.

# COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 5 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

|                 |                                      |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE         | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
|                 | SALADE DE POIS CHICHES A LA CATALANE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | CRISPY DE BLE                        | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | KETCHUP                              | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | *ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE       | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture       | POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES      | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS        | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | PORT SALUT                           | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | ST MORET                             | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | CREME DE MARRONS VANILLEE            | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | CREPE NATURE                         | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
|                 | CREPES AU CHOCOLAT                   | <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.

# COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 6 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

|                 |   |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|---|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | AVOCAT                                  | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | CAROTTES RAPEES                         | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | DEMI OEUF DUR                           | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
|                 | VELOUTE DUBARRY                         | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Plat            | CARRE DE SEITAN BIO                     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | CUBES DE COLIN AUX CEREALES             | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | - |
|                 | SAUCE POIVRE                            | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture       | BLE BIO DORE                            | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
|                 | GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | EDAM BIO                                | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | EMMENTAL BIO                            | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | POIRE BIO                               | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | 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.

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|     | <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b> |     | <b>Fruits et légumes à l'école</b>            |
|    | <b>Appellation d'Origine Protégée</b>           |    | <b>Haute Valeur Environnementale</b>          |
|    | <b>Lait et Produits laitiers à l'école</b>      |    | <b>Label Rouge</b>                            |
|    | <b>Produit local</b>                            |    | <b>RUP (Région Ultra Périphériques)</b>       |
|    | <b>Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes</b>   |    | <b>Viande Bovine Française</b>                |
|    | <b>Spécialité Traditionnelle Garantie</b>       |    | <b>Œufs de France</b>                         |
|    | <b>Anyell de Pays</b>                           |    | <b>Vedell des Pyrénées Catalanes</b>          |
|    | <b>Indication Géographique Protégée</b>         |    | <b>Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes</b> |
|    | <b>Fruits et légumes de France</b>              |    | <b>Volaille française</b>                     |
|    | <b>Porc "Pyrénéus"</b>                          |    | <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>        |
|   | <b>Produits Région Occitanie</b>                |   | <b>Produits de l'Union Européenne</b>         |
|  | <b>Produits France</b>                          |  | <b>Viande Ovine Française</b>                 |