



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026

	Lundi 16 Févr.	Mardi 17 Févr.	Jeudi 19 Févr.	Vendredi 20 Févr.
DÉJEUNER	CHOU ROUGE CHOU CHINOIS SALADE BATAVIA DEMI OEUFS DUR BIO  *COLIN COCO CURRY DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS CHOU-FLEUR PERSILLES RIZ PARFUMÉ FROMAGE BLANC NATURE BIO   YAOURT NATURE BIO   DOSE DE SUCRE CONFITURE DE FRAISE	*ROSETTE  CORNICHONS CELERI REMOULADE PENNES BIO A LA CARBONARA OMELETTE NATURE BIO   PENNE BIO A LA TOMATE POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS EMMENTAL RAPE KIWI BIO LOCAL    POMME BIO LOCALE   	SALADE COLESLAW AVOCAT *CUISSE DE POULET GRILLÉE   TORTILLA BLE BIO DORE   POELEE DE LEGUMES VERTS TOMMEDES PYRENEES IGP    CANTAL AOP    BANANE BIO    ORANGE BIO   	NEMS DE POULET SAMOSSA DE LEGUMES PALERON DE BOEUF AU PAK CHOÏ SAUCE  GINGEMBRE   CARRE DE SEITAN BIO   SAUCE AIGRE DOUCE NOUILLES SAUTEES POELEE ASIATIQUE SAMOS CROC LAIT SALADE DE FRUITS AUX SAVEURS ASIATIQUES PECHES AU SIROP SAUCE FRUITS ROUGES

ORIGINES

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

*Rosette : France

*Pennes Bio à la Carbonara (Dés de jambon et lardons) : Viande de porc Union Européenne

*Poulet : France

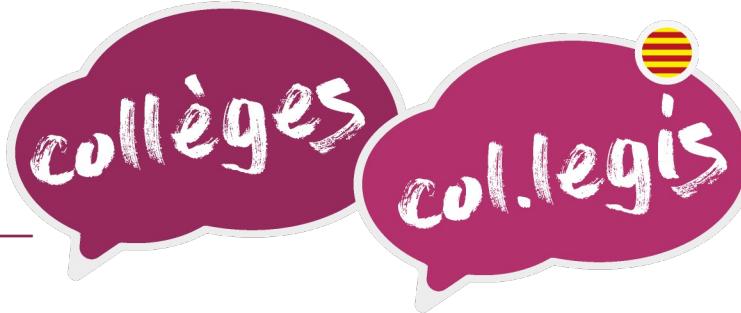
*Paleron de bœuf : Union Européenne (France)



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 MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026

Del dilluns 16 de febrer al divendres 20 de febrer del 2026

Febrer	Dilluns 16	Dimarts 17	Dijous 19	Divendres 20
DINAR	Col llombarda Bleda xinesa Enciam batàvia Mig ou dur biològic *Peix carboner amb coco i curri Dal de llenties biològiques i pèsols Coliflor amb all i julivert Arròs aromatitzat Formatge fresc natural biològic Iogurt natural biològic Dosi de sucre Confitura de maduixa	*Llonganissa ampla Cogombrets Api amb salsa rémoulade Macarrons biològics a la carbonara Truita a la francesa biològica Macarrons biològics amb tomata Verdures a la paella amb bolets Emmental ratllat Kiwi biològic local Poma biològica local	Amanida de col Alvocat *Cuixa de pollastre a la planxa Truita de patata Blat daurat biològic Verdures a la paella Tomme des Pyrénées IGP Cantal DOP Plàtan biològic Taronja biològica	Nems de pollastre Samossa de verdures Espatlla de bou amb bleda xinesa i salsa de gingebre Carré de seitan biològic Salsa agre dolça Fideus saltats Paellada asiàtica Samos Croc'Lait Macedònia de fruita amb sabors asiàtics Préssec en almívar Salsa de fruites vermelles

ORIGEN

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

*Llonganissa ampla: França

*Macarrons biològics a la carbonara (daus de pernil i cansalada): carn de porc de la Unió Europea

*Pollastre: França

*Espotlla de bou: 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 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 16 février 2026 au dimanche 22 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 16 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

	CHOU CHINOIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Entrée	CHOU ROUGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUFS DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN COCO CURRY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CHOU-FLEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUMÉ	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CONFITURE DE FRAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

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 17 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓
	*ROSETTE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	*PENNES BIO A LA CARBONARA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PENNE BIO A LA TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 19 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Plat	*CUISSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTILLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	POELEE DE LEGUMES VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 20 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*NEMS DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOSSA DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*PALERON DE BOEUF AU PAK	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	-
Garniture	CHOÏ SAUCE GINGEMBRE																
	SAUCE AIGRE DOUCE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	NOUILLES SAUTEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
	POELEE ASIATIQUE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-
Dessert	CROC LAIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHES AU SIROP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE FRUITS AUX SAVEURS ASIATIQUES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE FRUITS ROUGES	<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.

 CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	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