

Du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

Del dilluns 2 de febrer al divendres 6 de febrer del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

	Lundi 2 Févr.	Mardi 3 Févr.	Jeudi 5 Févr.	Vendredi 6 Févr.
DÉJEUNER	<p>SALADE BATAVIA (échantillon)</p> <p>CROUTONS</p> <p>*MERLU SUR JULIENNE DE LÉGUMES SAUCE</p> <p>CITRON</p> <p>PURÉE D'ÉPINARDS</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p> <p>DOSE DE SUCRE</p>	<p>BETTERAVES</p> <p>MIETTES DE SURIMI</p> <p>SAUTE DE CANARD A LA TOURANGELLE</p> <p>HARICOTS VERTS COUPES ET POMMES DE</p> <p>TERRE LAMELLES PERSILLES</p> <p>CANTAFAIS</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>*ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS</p> <p>POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES</p> <p>ST MORET</p> <p>POIRE BIO</p>	<p>AVOCAT</p> <p>DEMI OEUVE DUR BIO</p> <p>CARRE DE SEITAN BIO</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO</p> <p>EDAM BIO</p> <p>CREPES AU CHOCOLAT</p>

## ORIGINES

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

\*Canard : France

\*Rôti de veau : Union Européenne

## Febrer

	Dilluns 2	Dimarts 3	Dijous 5	Divendres 6
DINAR	<p>Enciam batàvia</p> <p>Crostonets</p> <p>*Lluç sobre juliana de verdures amb salsa de llimona</p> <p>Puré d'espínacs</p> <p>Formatge fresc natural biològic</p> <p>Dosi de sucre</p>	<p>Remolatxa</p> <p>Engrunes de surimi</p> <p>*Ànec saltat estil de la Turena</p> <p>Mongeta tendra tallada i làmines de patata amb all i julivert</p> <p>Cantafras</p> <p>Plàtan biològic</p>	<p>*Vedella rostida amb suc i bolets</p> <p>Daus de patata enrossits</p> <p>St Môret</p> <p>Pera biològica</p>	<p>Alvocat</p> <p>Mig ou dur biològic</p> <p>Carré de seitan biològic</p> <p>Coliflor biològica i bròquil biològic gratinats</p> <p>Edam biològic</p> <p>Creps de xocolata</p>

## ORIGEN

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

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



## MENUS TRADITIONNELS & SELF MENÚS TRADICIONALS I AUTOSERVEI

Du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

Del dilluns 2 de febrer al divendres 6 de febrer del 2026

Mercredi 4 Févr.	
DÉJEUNER	<p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>DOSE DE SUCRE</p> <p>*CUBES DE COLIN AUX CEREALES</p> <p><b>BLE BIO</b> A LA TOMATE</p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p> <p>PUREE POMMES ABRICOTS BIO</p>

ORIGINES
<p>*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)</p>

Febrer	Dimecres 4
DINAR	<p>Aranja</p> <p>Dosi de sucre</p> <p>*Daus de peix carboner amb cereals</p> <p>Blat biològic amb tomata</p> <p>logurt batut de fruites</p> <p>Puré de poma i albercoc biològic</p>

ORIGEN
<p>*Daus de peix carboner amb tres cereals MSC (pesca sostenible): <i>Theraga chalcogramma</i>, pesca d'arrossegament, Oceà Pacífic nord-oest (FAO 61) i Oceà Pacífic nord-est (FAO 67)</p>



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 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 2 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*MERLU SUR JULIENNE DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE D'EPINARDS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SOCIETE CREME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 3 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	<input type="checkbox"/>	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	*SAUTE DE CANARD A LA TOURANGELLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS COUPES ET POMME DE TERRE LAMELLES PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE 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.

## 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 5 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MINI TRESSE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENDREDI 6 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

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

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 4 FÉVRIER 2026 - 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	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS 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.

	<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>