



MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

Del dilluns 9 de febrer al divendres 13 de febrer del 2026

	Lundi 9 Févr. 	Mardi 10 Févr.	Jeudi 12 Févr.	Vendredi 13 Févr.
DÉJEUNER	RADIS BEURRE INDIVIDUEL CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES RIZ BIO CREOLE LIEGEOIS CHOCOLAT	*MERLU SAUCE BOURRIDE SETOISE MACARONIS BIO COMTE AOP POMME BIO LOCALE	SALADE BATAVIA (échantillon) CORDON BLEU DE VOLAILLE PURÉE DE POMMES DE TERRE YAOURT FRAISE LOCAL	TARTE AUX FROMAGES ROTI DE PORC A LA MEDITERRANEE POELEE MERIDIONALE CLEMENTINE BIO

ORIGINES

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

*Cordon bleu de volaille : Viande de dinde Union Européenne (France)

*Rôti de porc : Union Européenne (France)

Febrer	Dilluns 9	Dimarts 10	Dijous 12	Divendres 13
	Raves Mantega individual Curri de carottes amb dues varietats de llenties Arròs crioll biològic Liégeois de xocolata	*Lluç amb salsa borrida de Seta Macarrons biològics Comté DOP Poma biològica local	Enciam batàvia *Llibret d'aviram Puré de patata logurt de maduixa local	Pastís de formatges *Porc rostit a la mediterrània Paellada meridional Clementina biològica

ORIGEN

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

*Llibret d'aviram: carn d'indiot, Unió Europea (França)

*Porc rostit: 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



MENUS TRADITIONNELS & SELF MENÚS TRADICIONALS I AUTOSERVEI

Du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

Del dilluns 9 de febrer al divendres 13 de febrer del 2026

Mercredi 11 Févr.	
DÉJEUNER	TABOULE BIO
	BLANQUETTE DE VEDELL IGP
	BEIGNETS DE CHOU-FLEUR
	MIMOLETTE
	POIRE BIO LOCALE

Febrer	Dimecres 11
DINAR	Tabule biològic Blanqueta de vedella IGP Bunyols de coliflor Mimolette Pera biològica local

ORIGINES
*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

ORIGEN
*Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)



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 9 février 2026 au dimanche 15 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 9 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE INDIVIDUEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	<input type="checkbox"/>	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-
	LIEGEOS CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 10 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>
	*JAMBON SEC STG	<input type="checkbox"/>	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*MERLU SAUCE BOURRIDE SETOISE	<input type="checkbox"/>	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>
Garniture	MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	COMTE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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 12 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>		✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CORDON BLEU DE VOLAILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-
Garniture	PUREEE DE POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 13 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE PORC A LA MEDITERRANEEENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE MERIDIONALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MADELEINE	<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 9 février 2026 au dimanche 15 février 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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 11 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE 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.

	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