



DÉJEUNER

Lundi 2 Févr.

SALADE BATAVIA (échantillon)
CROUTONS
BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS
POIS BIO
PENNES BIO
FROMAGE BLANC NATURE BIO
DOSE DE SUCRE

Mardi 3 Févr.

BETTERAVES EN LANIERES
CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON
BIO, LENTILLES ET MARRONS)
RIZ PARFUME
CANTAFRAIS
BANANE BIO

Jeudi 5 Févr.

CRISPY DE BLE
KETCHUP
POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS
ST MORET
POIRE BIO LOCALE

Vendredi 6 Févr.

AVOCAT
DEMI OEUF DUR BIO
CARRE DE SEITAN BIO
GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO
EDAM BIO
CREPES AU CHOCOLAT

ORIGINES

Febrero

Dilluns 2

Enciam batàvia
Crostonets
Blanqueta de mongetes
blanques i pèsols
biològics
Macarrons biològics
Formatge fresc natural
biològic
Dosi de sucre

Dimarts 3

Tires de remolatxa
Curri de verdures de
tardor (carabassa
biològica, llenties i
castanyes)
Arròs aromatitzat
Cantafrais
Plàtan biològic

Dijous 5

Cruixent de blat
Quètxup
Verdures a la paella amb
bolets
St Môret
Pera biològica local

Divendres 6

Alvocat
Mig ou dur biològic
Carré de seitan biològic
Coliflor biològica i bròquil
biològic gratinats
Edam biològic
Crepes de xocolata

ORIGEN





UDSIS
restauration
scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES



ALSH



mercredi
dimecres



MENUS VÉGÉTARIENS MENÚS VEGETARIA

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 :

Mercredi 4 Févr.	
DÉJEUNER	<p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>DOSE DE SUCRE</p> <p>BOULETTES LENTILLES SARRASIN</p> <p>SAUCE BULGARE</p> <p>COURGETTES BIO PERSILLEES </p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p> <p>PUREE POMMES ABRICOTS BIO </p>

ORIGINES

Febrer	Dimecres 4
DINAR	<p>Aranja</p> <p>Dosi de sucre</p> <p>Mandonguilles de lleties i fajol</p> <p>Salsa búlgara</p> <p>Carabassó biològic amb all i julivert</p> <p>logurt batut de fruites</p> <p>Puré de poma i albercoc biològic</p>

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 2 février 2026 au dimanche 8 février 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 2 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PENNES BIO	<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 EN LANIERES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON BIO, LENTILLES ET MARRONS)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ PARFUME	<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 - 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 5 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MINI TRESSE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	KETCHUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE BIO LOCALE	<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 - 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 4 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO PERSILLEES	<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.

	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 Pyrénéennes		Viande Bovine Française
	Spécialité Traditionnelle Garantie		Œufs de France
	Anyell de Pays		Vedell des Pyrénées Catalanes
	Indication Géographique Protégée		Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes
	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