

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :



# MENUS VÉGÉTARIENS MENÚS VEGETARIA

Du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026

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

## ORIGINES

	Lundi 16 Févr.	Mardi 17 Févr.	Jeudi 19 Févr.	Vendredi 20 Févr.
DÉJEUNER	<p>SALADE BATAVIA (  ) DEMI OEUFS DUR BIO  DAHL <b>LENTILLES BIO</b> ET PETITS POIS  RIZ PARFUMÉ YAOURT NATURE BIO   DOSE DE SUCRE</p>	<p>CHOU ROUGE CHOU CHINOIS OMELETTE NATURE BIO  COQUILLETTES BIO A LA TOMATE EMMENTAL RAPE  </p>	<p>TORTILLA POELEE DE LEGUMES VERTS TOMME DES PYRENEES IGP   BANANE BIO  </p>	<p>SAMOSSA DE LEGUMES SALADE BATAVIA CARRE DE SEITAN BIO  POELEE ASIATIQUE AU PAK CHOÏ SAMOS SALADE DE FRUITS AUX SAVOIRS ASIATIQUES</p>

## ORIGEN

Febrer	Dilluns 16	Dimarts 17	Dijous 19	Divendres 20
 <p>APAT VEGETARIA DINAR</p>	<p>Enciam batàvia Mig ou dur biològic Dal de llenties biològiques i pèsols Arròs aromatitzat logurt natural biològic Dosi de sucre</p>	<p>Col llombarda Bleda xinesa Truita a la francesa biològica Pistons biològics amb tomata Emmental ratllat Kiwi biològic local</p>	<p>Truita de patata Verdures a la paella Tomme des Pyrénées IGP Plàtan biològic</p>	<p>Samossa de verdures Enciam batàvia Carré de seitan biològic Paellada asiàtica amb bleda xinesa Samos Macedònia de fruita amb sabors asiàtics</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)



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](http://www.udsis.fr)



**ALSHI**

**mercredi**  
**dimecres**



# MENUS VÉGÉTARIENS MENÚS VEGETARIA

Du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026

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

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Mercredi 18 Févr.	
DÉJEUNER	AVOCAT
	DEMI OEUFS DUR BIO
	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA
	MASSALA
	CÉRÉALES GOURMANDES BIO
	VACHE QUI RIT
	PUREE POMMES PÉCHES BIO

ORIGINES

Febrer	Dimecres 18
DINAR	<p>Alvocat Mig ou dur biològic Cigrons biològics i coliflor tikkà massala Cereals gormands biològics Vache qui Rit Puré de poma i préssec 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](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 16 février 2026 au dimanche 22 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 16 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUFS DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 17 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CHOU CHINOIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	COQUILLETTES BIO A LA TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## JEUDI 19 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTILLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	<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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 20 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOSSA DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE ASIATIQUE AU PAK CHOÏ	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Produit Laitier	SAMOS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	SALADE DE FRUITS AUX SAVEURS ASIATIQUES	<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 16 février 2026 au dimanche 22 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 18 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUFS DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TIKKA MASSALA																
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES PECHES 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 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