



MENUS SELF MENÚS AUTOSERVEI

Du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

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

	Lundi 2 Févr.	Mardi 3 Févr.	Jeudi 5 Févr.	Vendredi 6 Févr.
DÉJEUNER	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>CROUTONS</p> <p>SALADE COLESLAW</p> <p>*MERLU SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE</p> <p>CITRON</p> <p>PUREE D'EPINARDS</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p> <p>DOSE DE SUCRE</p> <p>MIEL</p>	<p>BETTERAVES</p> <p>MIETTES DE SURIMI</p> <p>MAIS BIO</p> <p>OLIVES VERTES</p> <p>SAUTE DE CANARD LA TOURANGELLE</p> <p>HARICOTS VERTS COUPES ET POMME DE</p> <p>TERRE LAMELLES PERSILLES</p> <p>CANTAFRAIS</p> <p>KIRI</p> <p>BANANE BIO</p> <p>KIWI BIO LOCAL</p>	<p>*ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS</p> <p>POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES</p> <p>ST MORET</p> <p>PORT SALUT</p> <p>POIRE BIO</p> <p>POMME BIO LOCALE</p>	<p>AVOCAT</p> <p>DEMI OEUFE DUR BIO</p> <p>CHOU ROUGE</p> <p>CHOU CHINOIS</p> <p>CARRE DE SEITAN BIO</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO</p> <p>EDAM BIO</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>CREPES AU CHOCOLAT</p> <p>CREPE NATURE</p> <p>CONFITURE DE FRAISE</p>

ORIGINES

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

*Canard : France

*Rôti de veau : Union Européenne



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

Febrer	Dilluns 2	Dimarts 3	Dijous 5	Divendres 6
DINAR	Enciam batàvia Crostonets Amanida de col *Lluç sobre juliana de verdure amb salsa de llimona Puré d'espinaçs Formatge fresc natural biològic Dosi de sucre Mel	Remolatxa Engrunes de surimi Blat d'indi biològic Olives verdes Ànec saltat estil de la Turena Mongeta tendra tallada i làmines de patata amb all i julivert Cantafrais Kiri Plàtan biològic Kiwi biològic local	*Vedella rostida amb suc i bolets Daus de patata enrossits St Môret Port-salut Pera biològica Poma biològica local	Alvocat Mig ou dur biològic Col llombarda Bleda xinesa Carré de seitan biològic Coliflor biològica i bròquil biològic gratinats Edam biològic Emmental biològic Creps de xocolata Crep natural Confitura de maduixa



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



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 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>BLE BIO A LA TOMATE</p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p> <p>PUREE POMMES ABRICOTS BIO </p>

ORIGINES

*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)

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

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



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)

PRIMAIRE SELF 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"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*MERLU SUR JULIENNE DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	SAUCE CITRON																
Garniture	PUREE D'EPINARDS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIEL	<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.

PRIMAIRE SELF 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 3 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	<input type="checkbox"/>	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	*SAUTE DE CANARD LA TOURANGELLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS COUPES ET POMME DE TERRE LAMELLES PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	KIWI BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

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

PRIMAIRE SELF 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 6 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU CHINOIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	<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"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CONFITURE DE FRAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREPE NATURE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	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.

	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