



MENUS TRADITIONNELS MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

Dilluns 19 de gener a divendres 23 de gener de 2026

	Lundi 19 Janv.	Mardi 20 Janv.	Jeudi 22 Janv.	Vendredi 23 Janv.
DÉJEUNER	<p>SALADE COLESLAW AVOCAT *ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A L'ALSACIENNE 🇫🇷 🇮🇪</p> <p>POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE FARFALLES BIO 🇪🇺 EMMENTAL RAPE POELEE DE LEGUMES VERTS YAOURT VANILLE LOCAL 🇪🇸</p> <p>YAOURT FRUITS ROUGES LOCAL 🇪🇸</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE BIO 🇪🇺</p> <p>ROULE AU FROMAGE *VEDELL IGP AUX PETITS OIGNONS 🇪🇺 🇪🇸</p> <p>CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES A L'ECHALOTE BOULGOUR BABYBEL BIO 🇪🇺 🇪🇸</p> <p>GOUDA BIO 🇪🇺 🇪🇸</p> <p>POIRE BIO 🇪🇺 🇪🇸</p> <p>BANANE RUP 🇪🇸</p>	<p>SALADE DE BLE BIO, MAIS BIO, OLIVES DES D'EMMENTAL OEUF DUR BIO 🇪🇺</p> <p>MAYONNAISE *TOMATES FARCIES 🇪🇺</p> <p>CHILI SIN CARNE BROCOLIS BIO PERSILLES 🇪🇺</p> <p>RIZ BIO CREOLE 🇪🇺</p> <p>ORANGE BIO 🇪🇺</p> <p>POMME BIO LOCALE 🇪🇺 🇪🇸</p>	<p>CAROTTES RAPEES SALADE BATAVIA FILET DE POISSON MEUNIERE TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE CEREALES GOURMANDES BIO 🇪🇺</p> <p>EPINARDS BIO A LA BECHAMEL CREME DESSERT CHOCOLAT BIO 🇪🇺</p> <p>CREME DESSERT VANILLE BIO 🇪🇺</p>

ORIGINES

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

*Tomate farcie : Viande de volaille 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 llurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr



MENUS TRADITIONNELS MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

Dilluns 19 de gener a divendres 23 de gener de 2026

Gener	Dilluns 19	Dimarts 20	Dijous 22	Divendres 23
DINAR	Amanida de col Alvacat *Escalopa d'indiot Label Rouge a l'alsaciana Cigrons biològics i duo de carottes Salsa forestal a la normanda Llaços biològics Emmental ratllat Verdures a la paella logurt de vainilla local logurt de fruites vermelles local	Pizza de formatge biològica Enrotllat de formatge *Vedella IGP amb cebetes Curri de carota amb dues varietats de llenties Pèsols i carottes tendres biològics amb escalunya Búrgul Babybel biològic Gouda biològic Pera biològica local Plàtan de regió ultraperifèrica	Amanida de blat biològic, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental Ou dur biològic Maionesa *Tomates farcides Xili sense carn Bròquil biològic amb all i julivert Arròs crioll biològic Taronja biològica Poma biològica	Carrotes ratllades Enciam batàvia Daus de peix carboner amb cereals Tortel-linis de brossat i espinacs amb beixamel i formatge Cereals gormands biològics Espinacs biològics amb beixamel Crema de xocolata biològica Crema de vainilla biològica

ORIGEN

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

*Tomate farcie : Viande de volaille 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



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 llurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

Bilan allergènes du lundi 19 janvier 2026 au dimanche 25 janvier 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 19 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A L'ALSACIENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	POELEE DE LEGUMES VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT FRUITS ROUGES LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	<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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 20 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROULE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	*VEDELL IGP AUX PETITS OIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	BOULGOUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 22 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO, MAIS BIO, OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CHILI SIN CARNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*TOMATES FARCISS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE 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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 23 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME DESSERT VANILLE 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