



MENUS TRADITIONNELS MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

Del dilluns 26 de gener al divendres 30 de gener del 2026

	Lundi 26 Janv.	Mardi 27 Janv.	Jeudi 29 Janv.	Vendredi 30 Janv.
DÉJEUNER	<p>SALADE DE COQUILLETTES BIO AU THON BETTERAVES BIO </p> <p>*BOEUF BIO BOURGUIGNON </p> <p>OMELETTE NATURE BIO </p> <p>ROTI DE PORC LABEL ROUGE AUX PETITS OIGNONS</p> <p>JEUNES CAROTTES PERSILLEES</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>FOURME D'AMBERT AOP </p> <p>ST NECTAIRE AOP </p> <p>KIWI BIO LOCAL </p> <p>POIRE BIO </p>	<p>SALADE BATAVIA AVOCAT</p> <p>DEMI OEUFS DUR BIO </p> <p>*AIGUILLETTES DE POULET AU JUS </p> <p>YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES)</p> <p>POELEE RATATOUILLE</p> <p>RIZ BIO CREOLE </p> <p>YAOURT NATURE BIO </p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO </p> <p>DOSE DE SUCRE</p>	<p>*CHORIZO LOCAL </p> <p>CORNICHONS</p> <p>CELERI REMOULADE</p> <p>*CABILLAUD SAUCE MOUTARDE</p> <p>PANE BLE EPINARD EMMENTAL</p> <p>SAUCE MOUTARDE</p> <p>SEMOLLE BIO </p> <p>PUREEE DE POTIRON BIO</p> <p>BABYBEL BIO </p> <p>GOUDA BIO </p> <p>CLEMENTINE BIO </p> <p>BANANE RUP </p>	<p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>DOSE DE SUCRE</p> <p>ENDIVES</p> <p>NOIX</p> <p>DEMI OEUFS DUR BIO </p> <p>*RAVIOLIS VBF </p> <p>RAVIOLIS AUX LEGUMES</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>PUREEE POMMES ABRICOTS BIO </p> <p>PUREEE DE POMMES BIO </p>

*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénées, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Aiguillette de poulet : Union Européenne (France)

*Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénés Excellence » France Occitanie

*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Ravioli pur bœuf : Viande de bœuf française



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



MENUS TRADITIONNELS MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

Del dilluns 26 de gener al divendres 30 de gener del 2026



Gener

Dilluns 26

Dimarts 27

Dijous 29

Divendres 30

DINAR	Amanida de pistons biològics amb tonyina Remolatxa biològica *Bou biològic a la borgonyona Truita a la francesa biològica Carrotes tendres amb all i julivert Patates al vapor Fourme d'Ambert DOP Santnectari DOP Kiwi biològic local Pera biològica local	Enciam batàvia Alvocat Mig ou dur biològic *Filets de pollastres amb suc Yassa de verdures (cigrons, carota, carabassó, pebrot i olives) Samfaina a la paella Arròs crioll biològic Iogurt natural biològic Formatge fresc natural biològic Dosi de sucre	*Xoriço local Cogombrets Api amb salsa rémoulade *Bacallà amb salsa de mostassa Blat, espinacs i emmental arrebossats Salsa de mostassa Sèmola biològica Puré de carabassa biològic Babybel biològic Gouda biològic Clementina biològica Plàtan de regió ultraperifèrica	Aranja Dosi de sucre Endívies Nous Mig ou dur biològic *Raviolis de carn bovina francesa Raviolis de verdures Emmental ratllat Puré de poma i albercoc biològic Puré de poma biològic

ORIGEN

*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

*Filet de pollastre: Unió Europea (França)

*Xoriço artesà: Carn de porc Pyrénus Excellence, França, Occitània

*Bacallà MSC (pesca sostenible): *Gadus morhua*, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàtic nord-est (FAO 27)

*Raviolis de pur bou: Carn de bou francesa



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

Bilan allergènes du lundi 26 janvier 2026 au dimanche 1 février 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 26 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE COUILLETTES BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO BOURGUIGNON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	ROTI DE PORC LABEL ROUGE AUX PETITS OIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	POMMES DE TERRE VAPEUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FOURME D'AMBERT AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ST NECTAIRE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	KIWI BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE 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.

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 27 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUFS DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AIGUILLETTES DE POULET AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	POELEE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE 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.

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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 29 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
	*CHORIZO LOCAL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Plat	*CABILLAUD SAUCE MOUTARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	✓
	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE MOUTARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 30 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUFS DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	RAVIOLIS AUX LEGUMES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*RAVIOLIS VBF	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

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