

Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

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

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ : 22/01/26

	Lundi 26 Janv.	Mardi 27 Janv.	Jeudi 29 Janv.	Vendredi 30 Janv.
DÉJEUNER	<p>SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON</p> <p>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</p> <p>AVOCAT</p> <p>DEMI OEUF DUR BIO</p> <p>*AIGUILLETES 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>SEMOULE BIO</p> <p>PUREE 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 OEUF DUR BIO</p> <p>*RAVIOLIS VBF</p> <p>RAVIOLIS AUX LEGUMES</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>PUREE POMMES ABRICOTS BIO</p> <p>PUREE DE POMMES BIO</p>

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

\*Aiguillette de poulet : Union Européenne (France)

\*Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus 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](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)

Gener	Dilluns 26	Dimarts 27	Dijous 29	Divendres 30
DINAR	Amanida de pistons biològics amb tonyina <b>Remolatxa biològica</b> <b>*Bou biològic a la borgonyona</b> <b>Truita a la francesa biològica</b> Carottes tendres amb all i julivert Patates al vapor <b>Fourme d'Ambert DOP</b> <b>Santnectari DOP</b> <b>Kiwi biològic local</b> <b>Pera biològica local</b>	Enciam batàvia Alvocat <b>Mig ou dur biològic</b> <b>*Filets de pollastres amb suc</b> Yassa de légumes (cigrons, carota, carabassó, pebrot i olives) Samfaina a la paella <b>Arròs crioll biològic</b> <b>logurt naturel biològic</b> <b>Formatge fresc naturel biològic</b> Dosi de sucre	<b>*Xoriço local</b> Cogombrets Api amb salsa rémoulade <b>*Bacallà amb salsa de mostassa</b> Blat, épinacs i emmental arrebossats Salsa de mostassa <b>Sèmola biològica</b> Puré de carabassa biològic <b>Babybel biològic</b> <b>Gouda biològic</b> <b>Clementina biològica</b> <b>Plàtan de regió ultraperifèrica</b>	Aranja Dosi de sucre Endívies Nous <b>Mig ou dur biològic</b> <b>*Raviolis de carn bovina francesa</b> Raviolis de légumes Emmental ratllat <b>Puré de poma i albercoc biològic</b> <b>Puré de poma biològic</b>

## ORIGEN

- \*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)
- \*Filet de pollastre: Unió Europea (França)
- \*Xoriço artesà: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània
- \*Bacallà MSC (pesca sostenible): *Gadus morhua*, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic 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](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 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 COQUILLETES BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO BOURGUIGNON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	ROTI DE PORC LABEL ROUGE AUX PETITS OIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE VAPEUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST NECTAIRE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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 OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AIGUILLETES DE POULET AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## VENREDI 30 JANVIER 2026 - DÉJEUNER







Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF 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.

	<b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>		<b>Fruits et légumes à l'école</b>
	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>		<b>Haute Valeur Environnementale</b>
	<b>Lait et Produits laitiers à l'école</b>		<b>Label Rouge</b>
	<b>Produit local</b>		<b>RUP (Région Ultra Périphériques)</b>
	<b>Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes</b>		<b>Viande Bovine Française</b>
	<b>Spécialité Traditionnelle Garantie</b>		<b>Œufs de France</b>
	<b>Anyell de Pays</b>		<b>Vedell des Pyrénées Catalanes</b>
	<b>Indication Géographique Protégée</b>		<b>Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes</b>
	<b>Fruits et légumes de France</b>		<b>Volaille française</b>
	<b>Porc "Pyrénéus"</b>		<b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>
	<b>Produits Région Occitanie</b>		<b>Produits de l'Union Européenne</b>
	<b>Produits France</b>		<b>Viande Ovine Française</b>