



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 *ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A L'ALSACIENNE FARFALLES BIO EMMENTAL RAPE YAOURT VANILLE LOCAL </p>	<p>SALADE POMMES DE TERRE, MAIS BIO, OLIVES DES D'EMMENTAL *VEDELL IGP AUX PETITS OIGNONS PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES A L'ECHALOTE POIRE BIO </p>	<p>PIZZA AU FROMAGE BIO FILET DE POISSON MEUNIERE GRATIN DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS BABYBEL BIO ORANGE BIO </p>	<p>SALADE BATAVIA TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT BIO </p>

ORIGINES
*Escalope de dinde Label Rouge : France
*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

Gener	Dilluns 19	Dimarts 20	Dijous 22	Divendres 23
DINAR	<p>Amanida de col *Escalopa d'indiot Label Rouge a l'alsaciana Llaços biològics Emmental ratllat Iogurt de vainilla local</p>	<p>Amanida de patata, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental *Vedella IGP amb cebetes Pèsols i carota tendra biològics amb escalunya Pera biològica local</p>	<p>Pizza de formatge biològica Daus de peix carboner amb cereals Bròquil biològic gratinat Babybel biològic Taronja biològica</p>	<p>Enciam batàvia Tortel·linis de brossat i espinacs amb beixamel i formatge Crema de xocolata biològica</p>

ORIGEN
*Escalopa d'indiot Label Rouge: França
*Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)



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 MENÚ TRADICIONALS & SELF

Du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

Dilluns 19 de gener a divendres 23 de gener de 2026

Mercredi 21 Janv.	
DÉJEUNER	RADIS BEURRE INDIVIDUEL *HOKI A LA TOMATE CEREALES GOURMANDES BIO  CANTAFRAIS BEIGNET AUX POMMES

Gener	Dimecres 21
DINAR	Raves Mantega individual *Hoki amb tomata Cereals gormands biològics Cantafrais Bunyol de poma

ORIGINES
* Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

ORIGEN
* Hoki MSC (pesca sostenible) : Macruronus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, oceà Pacífic sud-oest (FAO 81)



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 19 janvier 2026 au dimanche 25 janvier 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE 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 19 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COLESLAW	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A L'ALSACIENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT VANILLE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 20 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROSETTE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE POMMES DE TERRE, MAIS BIO, OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VEDELL IGP AUX PETITS OIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

ECOLE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 22 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 23 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

	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