



MENUS TRADITIONNELS MENÚS 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	SALADE DE COQUILLETES BIO, MAÏS, OLIVES *BOEUF BIO BOURGUIGNON JEUNES CAROTTES PERSILLÉES FOURME D'AMBERT AOP KIWI BIO LOCAL	SALADE BATAVIA DEMI OEUF DUR BIO POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA MASSALA RIZ BIO CREOLE YAOURT NATURE BIO SUCRE	*CHORIZO LOCAL CORNICHONS *CABILLAUD SAUCE MOUTARDE PUREE DE POTIRON BIO BABYBEL BIO CLEMENTINE BIO	ENDIVES NOIX *RAVIOLIS VBF EMMENTAL RAPE PUREE POMMES ABRICOTS BIO

ORIGINES

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

***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

Gener	Dilluns 26	Dimarts 27	Dijous 29	Divendres 30
DINAR	Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives *Bou biològic a la borgonyona Carottes tendres amb all i julivert Fourme d'ambert DOP Kiwi biològic local	Enciam batàvia Mig ou dur biològic Cigrons biològics i coliflor tikkà massala Arròs crioll biològic logurt natural biològic Dosi de sucre	*Xoriço local Cogombrets *Bacallà amb salsa de mostassa Puré de carabassa biològic Babybel biològic Clementina biològica	Endívies Nous *Raviolis de carn bovina francesa Emmental ratllat Puré de poma i albercoc biològic

ORIGEN

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

***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



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 MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

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

Mercredi 28 Janv.	
DÉJEUNER	<p>SALADE D'HARICOTS VERTS</p> <p>*AIGUILLETES DE POULET AU JUS </p> <p>RATATOUILLE BIO ET POMMES DE TERRE</p> <p>CUBES</p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p> <p>POMME HVE LOCALE  </p>

ORIGINES

*Aiguillette de poulet : Union Européenne (France)

Gener	Dimecres 28
DINAR	<p>Amanida de mongeta tendra</p> <p>*Filets de pollastre amb suc</p> <p>Samfaina biològica i daus de patata</p> <p>logurt batut de fruita</p> <p>Poma d'alt valor mediambiental local</p>

ORIGEN

*Filet de pollastre: Unió Europea (França)



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 26 janvier 2026** au **dimanche 1 février 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 26 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE COQUILLETES BIO, MAÏS, OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO BOURGUIGNON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 27 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA MASSALA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	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.

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 29 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*CHORIZO LOCAL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*CABILLAUD SAUCE MOUTARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 30 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*RAVIOLIS VBF	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

Bilan allergènes du **lundi 26 janvier 2026** au **dimanche 1 février 2026**

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 28 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AIGUILLETES DE POULET AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RATATOUILLE BIO ET POMMES DE TERRE CUBES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE 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 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