



MENUS VÉGÉTARIENS MENÚ VEGETARIA

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.

ORIGINES

SALADE COLESLAW
POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES
SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE
FARFALLES BIO
EMMENTAL RAPE
YAOURT VANILLE LOCAL

OEUF DUR BIO
DOSE DE MAYONNAISE
CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES
BOULGOUR
MIMOLETTE
POIRE BIO

ROULE AU FROMAGE
CHILI SIN CARNE
RIZ BIO CREOLE
BABYBEL BIO
ORANGE BIO

SALADE BATAVIA
TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL
AU FROMAGE
CREME DESSERT CHOCOLAT BIO

Gener

Dilluns 19

Dimarts 20

Dijous 22

Divendres 23

ORIGEN

Amanida de col
Cigrons biològics i duo de carottes
Salsa forestal a la normanda
Llaços biològics
Emmental ratllat
logurt de vainilla local

Ou dur biològic
Dosi de maionesa
Curri de carottes amb dues varietats de llenties
Búrgul
Mimolette
Pera biològica local

Xili sense carn
Arròs crioll biològic
Babybel biològic
Taronja biològica

Enciam batàvia
Tortel-linis de brossat i espinacs amb beixamel i formatge
Crema de xocolata biològica



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



MENUS VÉGÉTARIENS MENÚ VEGETARIA

Du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

Dilluns 19 de gener a divendres 23 de gener de 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ: 16/01/2026

Mercredi 21 Janv.		Gener	Dimecres 17
DÉJEUNER	<p>RADIS</p> <p>BEURRE INDIVIDUEL</p> <p>BOULETTES LENTILLES SARRASIN</p> <p>SAUCE BULGARE</p> <p>POELEE CAMPAGNARDE</p> <p>CANTAFRAIS</p> <p>BEIGNET AUX POMMES</p>	DINAR	<p>Raves</p> <p>Mantega individual</p> <p>Mandonguilles de fajol i llenties</p> <p>Salsa búlgara</p> <p>Paellada camperola</p> <p>Cantafrais</p> <p>Bunyol de poma</p>
ORIGINES			
ORIGEN			



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 - VEGETARIEN

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	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	YAOURT VANILLE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 20 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BOULGOUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	<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 - VEGETARIEN

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	ROULE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CHILI SIN CARNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<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