

	Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
	AVOCAT OEUF DUR BIO  SAUCE COCKTAIL ÉPICÉE *EMINCE DE DINDE LABEL ROUGE ET HARICOTS ROUGES SAUCE TEX-MEX   HARICOTS ROUGES SAUCE TEX-MEX TORTILLA DE BLE POTATOES SAUCE COCKTAIL ÉPICÉE CHAVROUX CROC LAIT BANANE BIO   ORANGE BIO  	*CHORIZO LOCAL   CORNICHONS SALADE BATAVIA *BOLES DE PICOLAT   MOUSSAKA DE LENTILLES, POMMES DE TERRE ET AUBERGINES HARICOTS BLANCS AU JUS DUO FORESTIER TOMME DES PYRÉNÉES IGP   CANTAL AOP  POMME BIO LOCALE    POIRE BIO  	CHOU ROUGE CHOU CHINOIS ESCALIVADE *PALERON DE BOEUF SAUCE GERMAN RAHM  TORTILLA SPAETZLE IGP  HARICOTS PLATS À LA TOMATE YAOURT VANILLE LOCAL  YAOURT FRAMBOISE LOCAL 	RADIS BEURRE INDIVIDUEL CAROTTES RAPEES FILET DE POISSON PANE TRANCHE DE CITRON POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA  MASSALA PETIT POIS BIO AU JUS  Frites RIZ PARFUME KIRI SOCIÉTÉ CRÈME TARTE AUX POMMES BROWNIE AUX NOIX DE PECAN

ORIGINES

*Emincé de Dinde Label Rouge : France

*Chorizo local et Boles de Picolat : Porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie

*Paleron de bœuf : France



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

Març	Dilluns 16	Dimarts 17	Dijous 19	Divendres 20
DINAR	Alvocat Ou dur biològic Salsa còctel especiada *Indiot filetejat Label Rouge amb mongetes vermelles i salsa tex-mex Mongetes vermelles amb salsa tex-mex Tortilla de blat Patates Salsa còctel especiada Chavroux Croc'Lait Plàtan biològic Taronja biològica	*Xoriço local Cogombrets Enciam batàvia *Boles de picolat Mussaca de lleties, patata i albergínia Mongetes blanques amb suc Duo forestal Tomme des Pyrénées IGP Cantal DOP Poma local biològica Pera biològica	Col llombarda Bleda xinesa Escalivada *Espatlla de bou amb salsa German Rahm Truita de patata Spätzle IGP Mongeta plana amb tomata logurt de vainilla local logurt de gerds local	Raves Mantega individual Carrota ratllada Filet de peix arrebossat Rodanxa de llimona Cigrons biològics i coliflor tikkà massala Pèsols biològics amb suc Patates fregides Arròs aromatitzat Kiri Société Crème Pastís de poma Brownie amb pacanes

ORIGEN

*Indiot filetejat Label Rouge: França

*Xoriço local i boles de picolat: porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània

*Espatlla de bou: 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 16 mars 2026 au dimanche 22 mars 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 16 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE COCKTAIL EPICEE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*EMINCE DE DINDE LABEL ROUGE ET HARICOTS ROUGES SAUCE TEX-MEX	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HARICOTS ROUGES SAUCE TEX-MEX	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTILLA DE BLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POTATOES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE COCKTAIL EPICEE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CROC LAIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 17 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*CHORIZO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOLES DE PICOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓
	MOUSSAKA DE LENTILLES, POMMES DE TERRE ET AUBERGINES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	DUO FORESTIER	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HARICOTS BLANCS AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 19 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CHOU CHINOIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ESCALIVADE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PALERON DE BOEUF SAUCE GERMAN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RAHM	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TORTILLA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SPAETZLE IGP	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAMBOISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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

VENDREDI 20 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TIKKA MASSALA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FRITES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT POIS BIO AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SOCIETE CREME	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BROWNIE AUX NOIX DE PECAN	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AUX POMMES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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