



# MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

Del dilluns 9 de març al divendres 13 de març del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

	Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars	ORIGINES
DÉJEUNER	SALADE BATAVIA CROUTONS *PAVE DE SAUMON A L OSEILLE PUREE DE COURGETTES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE D'HARICOTS VERTS ET THON *AIGUILLETTE DE POULET SAUCE NORMANDE BLE BIO DORE MINI CABRETTE BANANE BIO	*AGNEAU LOCAL AUX EPICES POMME NOISETTE ST PAULIN CLEMENTINE BIO	CAROTTES BATONNETS SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE DEMI OEUF DUR BIO GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA BROCOLIS BIO PERSILLES EMMENTAL BIO RIZ AU LAIT	*Saumon ASC : Salmo salar  *Aiguillettes de poulet : France  *Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

Març	Dilluns 9	Dimarts 10	Dijous 12	Divendres 13	ORIGEN
 DINAR	Enciam batàvia Crostonets *Pavé de salmó amb agrella Puré de carabassó Formatge fresc de fruites	Amanida de mongeta tendra i tonyina *Filets de pollastre amb salsa normanda Blat daurat biològic Mini Cabrette Plàtan biològic	*Xai local amb espècies Patates noisette Saint-Paulin Clementina biològica	Bastonets de carrota Salsa d'escalunya i cibulet Mig ou dur biològic Galette de blat amb tomata i mozzarella Bròquil biològic amb all i julivert Emmental biològic Arròs amb llet	*Salmó ASC (piscicultura responsable): <i>Salmo salar</i>  *Filets de pollastre: França  *Xai: Anyell de Pays, França, Occitània



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)



**MENUS TRADITIONNELS**  
**MENÚS TRADICIONALS**

Du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

Del dilluns 9 de març al divendres 13 de març del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Mercredi 11 Mars	
DÉJEUNER	PAMPLEMOUSSE
	DOSE DE SUCRE
	FILET DE POISSON MEUNIERE
	POELEE PRINTANNIERE MAISON (Pdt, carotte, ptit pois, HV)
	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO
	PUREE DE POMMES BIO
ORIGINES	

Març	Dimecres 11
DINAR	Aranja Dosi de sucre Filet de peix a la meunière Paellada de primavera casolana (patata, carrota, pèsols i mongeta tendra) Flam de vainilla cobert amb caramel biològic Puré de poma biològic
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](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 9 mars 2026 au dimanche 15 mars 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 9 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PAVE DE SAUMON A L OSEILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 10 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS ET THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	*AIGUILLETTE DE POULET SAUCE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE 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 12 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*PATE EN CROUTE DE VOLAILLE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AGNEAU LOCAL AUX EPICES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POMME NOISETTE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 13 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	RIZ AU LAIT	<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 9 mars 2026 au dimanche 15 mars 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 11 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	POELEE PRINTANNIÈRE MAISON (Pdt, carotte, ptit pois, HV)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES 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.

	<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>