



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

Del dilluns 16 de març al divendres 20 de març del 2026

	Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
DÉJEUNER	 OEUF DUR BIO SAUCE COCKTAIL EPICÉE HARICOTS ROUGES SAUCE TEX-MEX TORTILLA DE BLE RIZ BIO SAFRANE CHAVROUX ORANGE BIO	*BOLES FACON PICOLAT HARICOTS BLANCS AU JUS TOMME DES PYRENEES IGP POMME BIO LOCALE	SALADE BATAVIA *PALERON DE BOEUF SAUCE GERMAN RAHM SPAETZLE IGP YAOURT VANILLE LOCAL	RADIS BEURRE INDIVIDUEL FILET DE POISSON PANE TRANCHE DE CITRON PETIT POIS AU JUS FRITES MAC CAIN KIRI BROWNIE AUX NOIX DE PECAN

ORIGINES

*Boles de Picolat : Viande de boeuf française et viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie

*Paleron de bœuf : France

Març	Dilluns 16	Dimarts 17	Dijous 19	Divendres 20
 DINAR	Ou dur biològic Salsa còctel especiada Mongetes vermelles amb salsa tex-mex Tortilla de blat Arròs biològic amb safrà Chavroux Taronja biològica	*Boles de picolat Mongetes blanques amb suc Tomme des Pyrénées IGP Poma biològica local	Enciam batàvia *Espatlla de bou amb salsa German Rahm Spätzle IGP logurt de vainilla local	Raves Mantega individual Filet de peix arrebossat Rodanxa de llimona Pèsols amb suc Patates fregides McCain Kiri Brownie amb pacanes

ORIGEN

*Boles de picolat: carn de bou francesa i carn de porc Pyrénées 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



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

Del dilluns 16 de març al divendres 20 de març del 2026

Mercredi 18 Mars	
DÉJEUNER	AVOCAT
	*KEDJENOU DE POULET
	BEIGNETS DE COURGETTES
	MIMOLETTE
	YAOURT BRASSE BANANE BIO

ORIGINES

*Kedjenou de Poulet : France

Març	Dimecres 18
DINAR	Alvocat *Kedjenou de pollastre Bunyols de carabassó Mimolette logurt batut de plàtan biològic

ORIGEN

*Kedjenou de pollastre: 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 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 16 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE COCKTAIL EPICEE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	HARICOTS ROUGES SAUCE TEX-MEX	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTILLA DE BLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO SAFRANE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*CHORIZO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*BOLES FACON PICOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Garniture	HARICOTS BLANCS AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 19 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PALERON DE BOEUF SAUCE GERMAN RAHM	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SPAETZLE IGP	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 20 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	FRITES MAC CAIN (50%)	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT POIS AU JUS (50%)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BROWNIE AUX NOIX DE PECAN	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-

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 16 mars 2026 au dimanche 22 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 18 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*KEDJENOU DE POULET	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE COURGETTES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT BRASSE BANANE 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.

	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