





MENUS VÉGÉTARIENS MENÚS VEGETARIANS

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	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>CROUTONS</p> <p>OMELETTE NATURE BIO </p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>BETTERAVES EN LANIERES</p> <p>BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS EN PETITS </p> <p>POIS BIO </p> <p>BLE BIO DORE </p> <p>MINI CABRETTE</p> <p>BANANE BIO </p>	<p>CARRE DE SEITAN BIO </p> <p>POEEE CAMPAGNARDE</p> <p>ST PAULIN</p> <p>CLEMENTINE BIO </p>	<p>CAROTTES BATONNETS</p> <p>SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE</p> <p>DEMI OEUF DUR BIO </p> <p>GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA</p> <p>BROCOLIS BIO PERSILLES </p> <p>EMMENTAL BIO  </p> <p>RIZ AU LAIT</p>	

Març	Dilluns 9	Dimarts 10	Dijous 12	Divendres 13	ORIGEN
DINAR	<p>Enciam batàvia</p> <p>Crostonets</p> <p>Truita a la francesa biològica</p> <p>Puré de carabassó</p> <p>Formatge fresc de fruites</p>	<p>Tires de remolatxa</p> <p>Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològica</p> <p>Blat daurat biològic</p> <p>Mini Cabrette</p> <p>Plàtan biològic</p>	<p>Carré de seitan biològic</p> <p>Paellada camperola</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Clementina biològica</p>	<p>Bastonets de carrota</p> <p>Salsa d'escalunya i cibulet</p> <p>Mig ou dur biològic</p> <p>Galette de blat amb tomata i mozzarella</p> <p>Bròquil biològic amb all i julivert</p> <p>Emmental biològic</p> <p>Arròs amb llet</p>	



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 subventionats 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 MENÚS VEGETARIANS

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
	PANE BLE EPINARD EMMENTAL
	POEELE PRINTANNIERE MAISON (Pdt, carotte, ptit pois, HV)
	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO
	PUREE DE POMMES BIO

Març	Dimecres 11
DINAR	Aranja Dosi de sucre Blat, espinacs i emmental arrebossats 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



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 9 mars 2026 au dimanche 15 mars 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 9 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<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	BETTERAVES EN LANIERES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 12 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE CAMPAGNARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 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 - 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 11 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE PRINTANNIERE MAISON (Pdt, carotte, ptit pois, HV)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CAMEL 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.

	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