

MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

	Lundi 9 Févr.	Mardi 10 Févr.	Jeudi 12 Févr.	Vendredi 13 Févr.
DÉJEUNER	RADIS BEURRE INDIVIDUEL AVOCAT DEMI OEUFS DUR BIO SAUCISSE GRILLÉE LOCALE MERGUEZ CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES POELÉE RATATOUILLE MACARONIS BIO EMMENTAL RAPE LIEGEAIS CHOCOLAT YAOURT BRASSE AUX FRUITS	*GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES CORNICHONS SALADE COLESLAW *MERLU SAUCE BOURRIDE SETOISE OMELETTE NATURE BIO RIZ BIO CREOLE HARICOTS VERTS BIO PERSILLES COMTÉ AOP TOMME DES PYRÉNEES IGP POMME BIO LOCALE ORANGE BIO 	ENDIVES NOIX SALADE BATAVIA DEMI OEUFS DUR BIO CORDON BLEU DE VOLAILLE PANE FROMAGER SAUCE POIVRE PURÉE DE POMMES DE TERRE PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ÉCHALOTE YAOURT FRAISE LOCAL YAOURT VANILLE LOCAL	TARTE AUX TROIS FROMAGES CRÊPES AU FROMAGE ROTI DE PORC À LA MEDITERRANEE GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLES CORAIL SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO POELÉE MERIDIENALE CLÉMENTINE BIO POIRE BIO

ORIGINES

*Saucisse grillée locale : Porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie

*Merguez : Viande de bœuf Union Européenne

*Galantine de volaille aux olives : Viande de dinde Union Européenne

*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Cordon bleu de volaille : Viande de dinde Union Européenne (France)

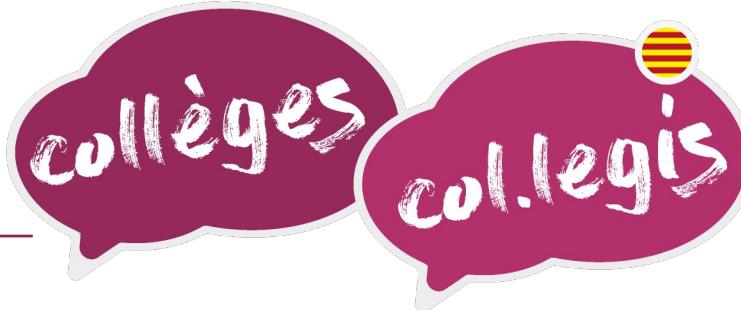
*Rôti de porc : Union Européenne (France)



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



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026

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

Febrer	Dilluns 9	Dimarts 10	Dijous 12	Divendres 13
DINAR	Raves Mantega individual Alvocat Mig ou dur biològic Salsitxa local a la planxa Merguez Curri de carota amb dues varietats de llenties Samfaina a la paella Macarrons biològics Emmental ratllat Liégeois de xocolata logurt batut de fruita	*Galantina d'aviram amb olives Cogombrets Amanida de col *Lluç amb salsa borrida de Seta Truita a la francesa biològica Arròs crioll biològic Mongeta tendra biològica amb all i julivert Comté DOP Tomme des Pyrénées IGP Poma biològica local Taronja biològica	Endívies Nous Enciam batàvia Mig ou dur biològic Llibret d'aviram Formatge arrebossat Salsa de pebre Puré de patata Pèsols i carota tendra biològica amb escalunya logurt de maduixa local logurt de vainilla local	Pastís de tres formatges Creps de formatge Porc rostit a la mediterrània Galette de búrgul i llenties vermelles Mostassa Sèmola biològica Paellada meridional Clementina biològica Pera biològic

ORIGEN

*Salsitxa local a la planxa: porc Pyrénus Excellence, França, Occitània

*Merguez: carn de bou, Unió Europea

*Galantina d'aviram amb olives: carn d'indiot, Unió Europea

*Lluç: *Merluccius hubbsi*, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-oest (FAO 41)

*Llibret d'aviram: carn d'indiot, Unió Europea (França)

*Porc rostit: Unió Europea (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 9 février 2026 au dimanche 15 février 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 9 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE INDIVIDUEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUFS DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	RADIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*MERGUEZ	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*SAUCISSE GRILLEE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POELEE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEAIS CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<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.

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 10 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Entrée	*GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	
	SALADE COLESLAW	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	
Plat	*MERLU SAUCE BOURRIDE SETOISE	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	
	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Produit Laitier	COMTE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	
	TOMME DES PYRENEES IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	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.

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

JEUDI 12 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUFS DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CORDON BLEU DE VOLAILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE POIVRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREEE DE POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 13 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CREPES AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TARTE AUX TROIS FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-
	CORAIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROTI DE PORC A LA MEDITERRANEEENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	SAUCE MOUTARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓
	POELEE MERIDIONALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

 CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BILOGIQUE	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