



# MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026

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

	Lundi 16 Févr.	Mardi 17 Févr.	Jeudi 19 Févr.	Vendredi 20 Févr.
DÉJEUNER	SALADE BATAVIA *COLIN COCO CURRY RIZ PARFUME YAOURT NATURE BIO DOSE DE SUCRE	CHOU ROUGE CHOU CHINOIS GRATIN DE COQUILLETTES BIO ET *DES DE VOLAILLE EMMENTAL RAPE POIRE BIO	TORTILLA POELÉE DE LEGUMES VERTS TOMME DES PYRENEES IGP BANANE BIO	*NEMS DE POULET SALADE BATAVIA *PALERON DE BOEUF AU PAK CHOÏ SAUCE GINGEMBRE NOUILLES SAUTÉES SAMOS SALADE DE FRUITS AUX SAVOIRS ASIATIQUES

## ORIGINES

\*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

\*Dès de dinde : France

\*Nem de poulet: Union Européenne

\*Braisé de bœuf (paleron de bœuf) : Union Européenne (France)

Febrer	Dilluns 16	Dimarts 17	Dijous 19	Divendres 20
DINAR	Enciam batàvia *Peix carboner amb coco i curri Arròs aromatitzat Iogurt natural biòlogic Dosi de sucre	Col llombarda Bleda xinesa Pistons biològics i *daus d'aviram gratinats Emmental ratllat Pera biològica	Truita de patata Verdures a la paella Tomme des Pyrénées IGP Plàtan biològic	*Nems de pollastre Enciam batàvia Espatlla de bou amb bleda xinesa i salsa de gingebre Fideus saltats Samos Macedònia de fruita amb sabors asiàtics

## ORIGEN

\*Peix carboner MSC (pesca sostenible): *Pollachius virens*, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)

\*Daus d'indiot: França

\*Nem de pollastre: Unió Europea

\*Estofat de bou (espatlla de bou): 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](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 & SELF MENÚS TRADICIONALS I AUTOSERVEI

Du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026

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

Mercredi 18 Févr.		Febrer	Dimecres 18
DÉJEUNER	<p>ENDIVES</p> <p>NOIX</p> <p>*CUISSE DE POULET GRILLEE </p> <p>PUREE DE POTIRON BIO</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>LIEGEOS CHOCOLAT</p> <p>OU YAOURT AUX FRUITS</p>	DINAR	<p>Endívies</p> <p>Nous</p> <p>*Cuixa de pollastre a la planxa</p> <p>Puré de carabassa biològic</p> <p>Vache qui Rit</p> <p>logurt lleidata de xocolata O</p> <p>logurt de fruita</p>
ORIGINES		ORIGEN	
<p>*Poulet : France</p>		<p>*Pollastre: França</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](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 16 février 2026 au dimanche 22 février 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 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN COCO CURRY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 17 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CHOU CHINOIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET *DES DE VOLAILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## JEUDI 19 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTILLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	<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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### VENDREDI 20 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*NEMS DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOSSA DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
Plat	*PALERON DE BOEUF AU PAK CHOÏ	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
	SAUCE GINGEMBRE																
Garniture	NOUILLES SAUTEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
Produit Laitier	SAMOS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	SALADE DE FRUITS AUX SAVEURS ASIATIQUES	<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 16 février 2026 au dimanche 22 février 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomète	Prélèvement Echantillon sur Site	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	----------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

## MERCREDI 18 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CUISSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	LIEGEOS CHOCOLAT OU YAOURT 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.

	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