



MENUS SELF MENÚS AUTOSERVEI

Du lundi 16 mars 2026 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
	OEUF DUR BIO  SAUCE COCKTAIL ÉPICÉE HARICOTS ROUGES SAUCE TEX-MEX TORTILLA DE BLE RIZ BIO SAFRANE  CHAVROUX CROC LAIT ORANGE BIO  BANANE BIO 	*BOLES FAÇON PICOLAT  HARICOTS BLANCS AU JUS TOMME DES PYRÉNÉES IGP  CANTAL AOP  POMME BIO LOCALE  POIRE BIO 	SALADE BATAVIA CHOU ROUGE CHOU CHINOIS *PALERON DE BOEUF SAUCE GERMAN RAHM  SPAETZLE IGP  YAOURT VANILLE LOCAL  YAOURT FRAMBOISE LOCAL 	RADIS BEURRE INDIVIDUEL CAROTTES RAPEES FILET DE POISSON PANÉ TRANCHE DE CITRON PETIT POIS AU JUS FRITES MAC CAÏN KIRI SOCIÉTÉ CRÈME BROWNIE AUX NOIX DE PECAN TARTE AUX POMMES

ORIGINES

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

*Paleron de bœuf : 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 SELF MENÚS AUTOSERVEI

Du lundi 16 mars 2026 au vendredi 20 mars 2026

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

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Març	Dilluns 16	Dimarts 17	Dijous 19	Divendres 20
DINAR	Ou dur biologique Salsa còctel especiada Mongetes vermelles amb salsa tex-mex Tortilla de blat Arròs biologique amb safrà Chavroux Croc'Lait Taronja biologique Plàtan biologique	*Boles de picolat Mongetes blanques amb suc Tomme des Pyrénées IGP Cantal DOP Poma biologique local Pera biologique	Enciam batàvia Col llombarda Bleda xinesa *Espatlla de bou amb salsa German Rahm Spätzle IGP logurt de vainilla local logurt de gerds local	Raves Mantega individual Carrota ratllada Filet de peix arrebossat Rodanxa de llimona Pèsols biologics amb suc Patates fregides McCain Kiri Société Crème Brownie amb pacanes Pastís de poma

ORIGEN

*Boles de picolat: carn de bou francesa i carn de porc Pyrénéus 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 SELF MENÚS AUTOSERVEI

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)

PRIMAIRE SELF 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	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CROC LAIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 MARS 2026 - DÉJEUNER

Plat	*BOLES FACON PICOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Garniture	HARICOTS BLANCS AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

PRIMAIRE SELF 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	CHOU CHINOIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PALERON DE BOEUF SAUCE GERMAN RAHM	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SPAETZLE IGP	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAMBOISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 20 MARS 2026 - DÉJEUNER

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

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