

Du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

	Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
DÉJEUNER	SALADE BATAVIA CROUTONS CHOU ROUGE CHOU CHINOIS *HOKI SUR LIT DE POIREAUX LOCAUX OMELETTE NATURE BIO PUREE DE COURGETTES BLE BIO DORE FROMAGE BLANC AUX FRUITS CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	BETTERAVES EN LANIERES MAIS BIO OLIVES VERTES DEMI OEUF DUR BIO *AIGUILLETTE DE POULET SAUCE NORMANDE BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO POELEE PRINTANNIERE MAISON (Pdt, carotte, petit pois, HV) RIZ BIO CREOLE MINI CABRETTE SAMOS BANANE BIO ORANGE BIO	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTES *AGNEAU LOCAL AUX EPICES CARRE DE SEITAN BIO SAUCE MOUTARDE POMME NOISETTE POEEE CAMPAGNARDE ST PAULIN MIMOLETTE POIRE BIO POMME BIO LOCALE	CAROTTES BATONNETS SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE AVOCAT DEMI OEUF DUR FILET DE POISSON MEUNIERE GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA SAUCE POIVRE PENNE BIO A LA TOMATE BROCOLIS BIO PERSILLES EMMENTAL RAPE EDAM BIO RIZ AU LAIT MOUSSE CHOCOLAT

ORIGINES

****Hoki MSC** : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Aiguillettes de poulet : France

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie



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

Març	Dilluns 9	Dimarts 10	Dijous 12	Divendres 13
DINAR	Enciam batàvia Crostonets Col llombarda Bleda xinesa *Hoki sobre un llit de porros locals Truita a la francesa biològica Puré de carabassó Blat daurat biològic Formatge fresc de fruites Crema de xocolata biològica	Tires de remolatxa Blat d'indi biològic Olives verdes Mig ou dur biològic *Filets de pollastre amb salsa normanda Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològica Paellada de primavera casolana (patata, carrota, pèsols i mongeta tendra) Arròs crioll biològic Mini Cabrette Samos Plàtan biològic Taronja biològica	Minestra de verdures amb maïonesa Amanida de llenties amb escalunya *Xai local amb espècies Carré de seitan biològic Mostassa Patates noisette Paellada camperola Saint-Paulin Mimolette Poma ecologica local	Bastonets de carrota Salsa d'escalunya i cibulet Alvocat Mig ou dur biològic Filet de peix a la meunière Galette de blat amb tomata i mozzarella Salsa de pebre Plomes biològiques amb tomata Bròquil biològic amb all i julivert Emmental ratllat Edam biològic Arròs amb llet Mousse de xocolata

ORIGEN

*Lluç de cua afuada neozelandès, capturats amb pesca d'arrossegament

*Filets de pollastre: França

*Xai: Anyell de Pays, França, Occitània



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 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 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CHOU CHINOIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CROUTONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI SUR LIT DE POIREAUX	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	OMELETTE NATURE FRAICHE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	PUREE DE COURGETTES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAIS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AIGUILLETTE DE POULET SAUCE NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE PRINTANNIERE MAISON (Pdt, carotte, ptit pois, HV)	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE 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.

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 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*AGNEAU LOCAL AUX EPICES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CARRE DE SEITAN BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE MOUTARDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE CAMPAGNARDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME NOISETTE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST PAULIN	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

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

VENDREDI 13 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VELOUTE DE CAROTTES AU CURRY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE POIVRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNE BIO A LA TOMATE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOUSSE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ AU LAIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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