

	Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
DÉJEUNER	 SALADE COLESLAW SALADE BATAVIA DEMI OEUF DUR BIO  *BLANQUETTE DE CABILLAUD AU FENOUIL LOCAL CHILI SIN CARNE COURGETTES BIO PERSILLEES  RIZ BIO CREOLE  FROMAGE BLANC NATURE BIO   YAOURT NATURE BIO   DOSE DE SUCRE	BETTERAVES EN LANIERES MIETTES DE SURIMI CELERI REMOULADE PENNES BIO A LA CARBONARA (*LARDONS ET *DES DE JAMBON) OMELETTE NATURE BIO  PENNES BIO  POEELE DE LEGUMES CHAMPIGNONS EMMENTAL RAPE POIRE BIO   POMME BIO LOCALE  	PAMPLEMOUSSE DOSE DE SUCRE SALADE COEUR DE PALMIER, MAÏS, OLIVES *ESCALOPE VIENNOISE  PANE FROMAGER PUREE DE POTIRON BIO POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO CANTAL AOP   TOMME DES PYRENEES IGP   CLEMENTINE BIO   BANANE BIO  	CAROTTES BATONNETS SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE ENDIVES NOIX *VEAU BIO MARENGO  GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLES CORAIL MELI-MELO GOURMAND JEUNES CAROTTES PERSILLEES LIEGEOIS VANILLE LIEGEOIS CHOCOLAT

ORIGINES

- *Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Lardons : Viande de porc Union Européenne
- *Dés de jambon : Viande de porc Union Européenne
- *Escalope viennoise : Viande de dinde (France)
- *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



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 23	Dimarts 24	Dijous 26	Divendres 27
DINAR	Amanida de col Enciam batàvia Mig ou dur biològic *Blanqueta de bacallà amb fonoll local Xili sense carn Carabassó biològic amb all i julivert Arròs crioll biològic Formatge fresc natural biològic logurt natural biològic Dosi de sucre	Tires de remolatxa Engrunes de surimi Api amb salsa rémoulade Plomes biològiques a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil) Truita a la francesa biològica Plomes biològiques Verdures a la paella amb bolets Emmental ratllat Pera biològica Poma local biològica	Aranja Dosi de sucre Amanida de cor de palmera, blat d'indi i olives *Escalopa vienesa Formatge arrebossat Puré de carabassa biològic Verdures a la paella amb pesto Cantal DOP Tomme des Pyrénées IGP Clementina biològica Plàtan biològic	Bastonets de carrota Salsa d'escalunya i cibulet Endívies Nous *Vedella biològica Marengo Galette de búrgul i llenties vermelles Barrija-barreja gormanda Carrotes tendres amb all i julivert Liégeois de vainilla Liégeois de xocolata

ORIGEN

- *Bacallà MSC (pesca sostenible): *Gadus morhua*, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)
- *Cansalada: carn de porc, Unió Europea
- *Daus de pernil: carn de porc, Unió Europea
- *Escalopa vienesa: carn d'indiot (França)
- *Vedella biològica: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)



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 23 mars 2026 au dimanche 29 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 23 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*BLANQUETTE DE CABILLAUD AU FENOUIL LOCAL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	CHILI SIN CARNE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	COURGETTES BIO PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 24 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CELERI REMOULADE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	☐	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PENNES BIO A LA CARBONARA (*LARDONS ET *DES DE JAMBON)	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PENNES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 26 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COEUR DE PALMIER, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE VIENNOISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CLEMENTINE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 27 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLES	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORAIL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VEAU BIO MARENGO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	☐	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	LIEGEOIS VANILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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