



MENUS TRADITIONNELS MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

Del dilluns 23 de març al divendres 27 de març del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

	 Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	 Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
DÉJEUNER	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>*BLANQUETTE DE COLIN AU FENOUIL BIO</p> <p>LOCAL </p> <p>BLE BIO DORE </p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO  </p> <p>DOSE DE SUCRE</p>	<p>BETTERAVES EN LANIERES</p> <p>MIETTES DE SURIMI</p> <p>PENNES BIO A LA CARBONARA</p> <p>(*LARDONS ET *DES DE JAMBON)</p> <p>PENNES BIO</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>POIRE BIO  </p>	<p>OMELETTE NATURE BIO </p> <p>POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO</p> <p>CANTAL AOP  </p> <p>BANANE</p>	<p>CAROTTES BATONNETS</p> <p>SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE</p> <p>*VEDELL BIO MARENGO </p> <p>MELI-MELO GOURMAND</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p> <p>OU CREME DESSERT CHOCOLAT BIO </p>

ORIGINES


*Filet de Colin MSC : Pollachius Virens, pêché par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Lardons : Viande de porc Union Européenne

*Dés de jambon : Viande de porc Union Européenne

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

Març

	Dilluns 23	Dimarts 24	Dijous 26	Divendres 27
 DINAR	<p>Enciam batàvia</p> <p>*Blanqueta de col amb fonoll local</p> <p>Blat daurat biològic</p> <p>Formatge fresc natural biològic</p> <p>Dosi de sucre</p>	<p>Tires de remolatxa</p> <p>Engrunes de surimi</p> <p>Plomes biològiques a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil)</p> <p>Plomes biològiques</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Pera biològica</p>	<p>Truita a la francesa biològica</p> <p>Verdures a la paella amb pesto</p> <p>Cantal DOP</p> <p>Platan</p>	<p>Bastonets de carrota</p> <p>Salsa d'escalunya i cibulet</p> <p>*Vedella biològica</p> <p>Marengo</p> <p>Barrija-barreja gormanda</p> <p>Liégeois de xocolate biològica</p>

ORIGEN

*Col MSC (pesca sostenible): *Pollachius Virens*, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)

*Cansalada: carn de porc, Unió Europea

*Daus de pernil: carn de porc, Unió Europea

*Vedella biològica: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)



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 23 mars au vendredi 27 mars 2026

Del dilluns 23 de març al divendres 27 de març del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Mercredi 25 Mars	
DÉJEUNER	CHOU ROUGE
	CHOU CHINOIS
	*AIGUILLETES DE POULET AU JUS
	PURÉE DE POTIRON BIO
	BRIE
	PURÉE DE POMMES BIO

ORIGINES
*Escalope viennoise : Viande de dinde (France)

Març	Dimecres 25
DINAR	Col llombarda Bleda xinesa *Escalopa vienesa Puré de carabassa biològic Brie Puré de pomes biològic

ORIGEN
*Escalopa vienesa: carn d'indiote (Fança)



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 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 23 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BLANQUETTE DE COLIN AU FENOUIL BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MADELEINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 24 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	<input type="checkbox"/>	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	PENNES BIO A LA CARBONARA (*LARDONS ET *DES DE JAMBON)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PENNES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

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

JEUDI 26 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 27 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VEDELL BIO MARENGO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS VANILLE OU CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PORT SALUT	<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 23 mars 2026 au dimanche 29 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 25 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CHOU CHINOIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AIGUILLETES DE POULET AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES 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.

	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