

	Lundi 13 Avr.	Mardi 14 Avr.	Jeudi 16 Avr.	Vendredi 17 Avr.
DÉJEUNER	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	SARDINE A L HUILE	SALADE BATAVIA	CAROTTES BATONNETS
	PAMPLEMOUSSE	TRANCHE DE CITRON	DES DE BREBIS	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE
	DOSE DE SUCRE	BETTERAVES EN LANIERES	SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE	AVOCAT
	*HOKI SAUCE DUGLERE	*SAUTE DE PORC LABEL ROUGE LOCAL AUX	SALADE DE POIS CHICHES A LA CATALANE	DEMI OEUF DUR BIO
	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS	OLIVES	*ROTI DE VEAU SAUCE BRUNE	FILET DE POISSON MEUNIERE
	POIS BIO	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	CARRE DE SEITAN BIO
	PUREE DE COURGETTES	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	SAUCE MOUTARDE	SAUCE POIVRE
	FARFALLES BIO	RIZ BIO CREOLE	Frites	BLE BIO DORE
	EMMENTAL RAPE	CROC LAIT	POEELE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RONDELE AUX NOIX	BONBEL	EDAM BIO
	YAOURT NATURE BIO	ANANAS SIROP	ST MORET	EMMENTAL BIO
	DOSE DE SUCRE	SAUCE CARAMEL	FRAISES LOCALES	TARTE AU CITRON
	CONFITURE DE FRAISE	PECHES AU SIROP	BANANE RUP	TARTE AUX POIRES
			CREME CHANTILLY	

ORIGINES

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

*Sauté de porc Label Rouge : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

*Rôti de veau : Union Européenne



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 subventionats 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



Abril

Dilluns 13

Dimarts 14

Dijous 16

Divendres 17

DINAR

Minestra de verdures amb maionesa
Aranja
Dosi de sucre
*Hoki amb salsa dugléré
Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològica
Purè de carabassó
Llaços biològics
Emmental ratllat
Formatge fresc natural biològic
logurt natural biològic
Dosi de sucre
Confitura de maduixa

Sardina en oli
Rodanxa de llimona
Tires de remolatxa
*Porc Label Rouge local saltat amb olives
Dal de lleties biològiques i pèsols biològics
Mongeta tendra biològica amb all i julivert
Arròs crioll biològic
Croc'Lait
Rondelé de nous
Pinya en almívar
Salsa de caramel
Préssec en almívar

Enciam batàvia
Daus de formatge d'ovella
Salsa vinagreta amb magrana local
Amanida de cigrons a la catalana
*Vedella rostida amb salsa bruna
Blat, espinacs i emmental arrebossats
Mostassa
Patates fregides
Verdures a la paella amb bolets
Bonbel
St Môret
Maduixes locals
Plàtan de regió ultraperifèrica
Nata

Bastonets de carrota
Salsa d'escalunya i cibulet
Alvocat
Mig ou dur biològic
Filet de peix a la meunière
Carré de seitan biològic
Salsa de pebre
Blat daurat biològic
Espinacs biològics amb beixamel
Edam biològic
Emmental biològic
Pastís de llimona
Pastís de pera

ORIGEN

*Hoki MSC (pesca sostenible): *Macrurus novaezelandiae*, pesca d'arrossegament, Oceà Pacífic sud-oest (FAO 81)

*Porc Label Rouge saltat: Pyrénées Excellence, França, Occitània

*Vedella rostida: Unió Europea



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 13 avril 2026 au dimanche 19 avril 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 13 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*HOKI SAUCE DUGLERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CONFITURE DE FRAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	DOSE DE SUCRE	<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.

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 14 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TRANCHE DE CITRON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SARDINE A L HUILE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	*SAUTE DE PORC LABEL ROUGE LOCAL AUX OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CROC LAIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RONDELE AUX NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ANANAS SIROP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PECHES AU SIROP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE CAMEL	<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.

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 16 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE POIS CHICHES A LA CATALANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROTI DE VEAU SAUCE BRUNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE MOUTARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	FRITES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME CHANTILLY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FRAISES LOCALES	<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.

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

VENREDI 17 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON MEUNIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	SAUCE POIVRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AU CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TARTE AUX POIRES	<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