



# MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

Del dilluns 30 de març al divendres 3 d'abril del 2026

MISE À JOUR. LE | ACTUALITZACIÓ :

	Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril 
<b>DÉJEUNER</b>	SALADE BATAVIA *ESCALOPE DE DINDE FORESTIERE OU *CORDON BLEU DE VOLAILLE FARFALLES BIO EMMENTAL RAPE YAOURT FRAMBOISE LOCAL	TARTE AUX TROIS FROMAGES *BOEUF BIO A L'ORANGE JEUNES CAROTTES PERSILLÉES BABYBEL BIO POMME BIO LOCALE	TABOULE BIO DES DE MIMOLETTE CUBES DE COLIN AUX CEREALES GRATIN DE BROCOLI BIO BANANE BIO	AVOCAT PANE FROMAGER PUREE DE LENTILLES CORAIL CREME DESSERT CHOCOLAT BIO


## ORIGINES

\*Escalope de Dinde : France

\*Cordon bleu de volaille : Viande de dinde (France)

\*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitania (Roussillon et Cantons limitrophes)

Març/  
Abril

	Dilluns 30	Dimarts 31	Dijous 2	Divendres 3
 DINAR	Enciam batàvia *Escalopa de pollastre estil forestal o *pollastre cordon bleu Llaços biològics Emmental ratllat logurt de gerds local	Pastís de tres formatges *Bou biològic amb taronja Carottes tendres amb all i julivert Babybel biològic Poma biològica	Tabule biològic Daus de mimolette Daus de peix carboner amb cereals Bròquil biològic gratinat Plàtan biològic	Alvocat Formatge arrebossat Puré de llienties vermelles Crema de xocolata biològica

## ORIGEN

\*Escalopa de pollastre: França

\*Pollastre cordon bleu: carn de gall dindi (França)

\*Bou biològic: Fleuron 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](http://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](http://www.udsis.fr)



# MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

Del dilluns 30 de març al divendres 3 d'abril del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Mercredi 1 Avril	
DÉJEUNER	PAMPLEMOUSSE
	DOSE DE SUCRE
	*MERLU SAUCE MADRAS
	RIZ BIO CREOLE 
	BRIE
	TARTE AU CHOCOLAT

## ORIGINES

\*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)

Abril  Dimecres 1	
DINAR	Aranja Dosi de sucre *Lluç amb salsa de Madràs Arròs crioll biològic Brie Pastís de xocolata

## ORIGEN

\*Lluç MSC (pesca sostenible): *Merluccius capensis* i *Merluccius paradoxus*, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-est (FAO 47)



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](http://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](http://www.udsis.fr)

# Bilan allergènes du lundi 30 mars 2026 au dimanche 5 avril 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 30 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*JAMBON SEC STG	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CORDON BLEU DE VOLAILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	*ESCALOPE DE DINDE A LA FORESTIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAMBOISE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 31 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX TROIS FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO A L'ORANGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	<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 30 mars 2026 au dimanche 5 avril 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 1 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*MERLU SAUCE MADRAS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AU CHOCOLAT	<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 2 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE COLIN AUX CEREALES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	GRATIN DE BROCOLI BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT BEURRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

VENREDI 3 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE LENTILLES CORAIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SOCIETE CREME	<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.