



# MENUS TRADITIONNELS MENÚ TRADICIONALS

Du lundi 13 avril au vendredi 17 avril 2026

Del dilluns 13 d'abril al divendres 17 d'abril del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :


	Lundi 13 Avr.	Mardi 14 Avr.	Jeudi 16 Avr.	Vendredi 17 Avr.
DÉJEUNER	SALADE COLESLAW *HOKI SAUCE DUGLERE RIZ BIO CREOLE FROMAGE BLANC NATURE BIO DOSE DE SUCRE	BETTERAVES EN LANIERES MIETTES DE SURIMI *SAUTE DE PORC LABEL ROUGE LOCAL AUX OLIVES HARICOTS VERTS COUPES ET POMMES DE TERRE PERSILLEES CROC LAIT POMME HVE LOCALE	SALADE BATAVIA DES DE BREBIS SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE *ROTI DE VEAU SAUCE BRUNE FRITES BONBEL TARTE AUX ABRICOTS	CREPES AU FROMAGE CARRÉ DE SEITAN BIO EPINARDS BIO A LA BECHAMEL EDAM BIO FRAISES LOCALES BANANE RUP 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

Abril	Dilluns 13	Dimarts 14	Dijous 16	Divendres 17
 DINAR	Amanida de col *Hoki amb salsa duqléré Arròs crioll biològic Formatge fresc natural biològic Dosi de sucre	Tires de remolatxa Engrunes de surimi *Porc Label Rouge local saltat amb olives Mongeta tendra tallada i patata amb all i julivert Croc'Lait Poma d'alt valor mediambiental local	Enciam batàvia Daus de formatge d'ovella Salsa vinagreta amb magrana local *Vedella rostida amb salsa bruna Patates fregides Bonbel Pastís d'albercoc	Creps de formatge Carré de seitan biològic Espinacs biològics amb beixamel Edam biològic Maduixes locals Platan de regió ultraperifèrica Nata

## ORIGEN

\*Hoki MSC (pesca sostenible): *Macrurus novaezelandiae*, pesca d'arrossegament, Océan Pacifique sud-ouest (FAO 81)

\*Porc Label Rouge saltat: Pyrénéus 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](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 13 avril au vendredi 17 avril 2026

Del dilluns 13 d'abril al divendres 17 d'abril del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Mercredi 15 Avr.	
DÉJEUNER	CHOU CHINOIS
	CHOU ROUGE
	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
	PURÉE DE COURGETTES
	YAOURT BRASSE AUX FRUITS
	PURÉE DE POMMES COINGS

ORIGINES

Abril  Dimecres 15	
DINAR	Bleda xinesa Col llombarda Filet de peix a la meunière Puré de carabassó logurt batut de fruites Puré de poma i codony

ORIGEN



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 13 avril 2026 au dimanche 19 avril 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

## ADULTE 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 13 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COLESLAW	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*HOKI SAUCE DUGLERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### MARDI 14 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	<input type="checkbox"/>	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	*SAUTE DE PORC LABEL ROUGE LOCAL AUX OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS COUPES ET POMMES DE TERRE PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CROC LAIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE 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.

ADULTE 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 16 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*ROTI DE VEAU SAUCE BRUNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	FRITES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AUX ABRICOTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

VENDREDI 17 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CREPES AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<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.

# Bilan allergènes du lundi 13 avril 2026 au dimanche 19 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 15 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CHOU CHINOIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PURÉE DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PURÉE DE POMMES COINGS	<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.

	<b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>		<b>Fruits et légumes à l'école</b>
	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>		<b>Haute Valeur Environnementale</b>
	<b>Lait et Produits laitiers à l'école</b>		<b>Label Rouge</b>
	<b>Produit local</b>		<b>RUP (Région Ultra Périphériques)</b>
	<b>Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes</b>		<b>Viande Bovine Française</b>
	<b>Spécialité Traditionnelle Garantie</b>		<b>Œufs de France</b>
	<b>Anyell de Pays</b>		<b>Vedell des Pyrénées Catalanes</b>
	<b>Indication Géographique Protégée</b>		<b>Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes</b>
	<b>Fruits et légumes de France</b>		<b>Volaille française</b>
	<b>Porc "Pyrénéus"</b>		<b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>
	<b>Produits Région Occitanie</b>		<b>Produits de l'Union Européenne</b>
	<b>Produits France</b>		<b>Viande Ovine Française</b>