



MENUS SELF MENÚ AUTOSERVEI

Du lundi 30 mars 2026 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
DÉJEUNER	<p>SALADE BATAVIA ENDIVES NOIX</p> <p>*ESCALOPE DE DINDE FORESTIERE </p> <p>OU *CORDON BLEU DE VOLAILLE </p> <p>FARFALLES BIO </p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>YAOURT FRAMBOISE LOCAL </p> <p>YAOURT PECHE LOCAL </p>	<p>TARTE AUX TROIS FROMAGES</p> <p>PIZZA AU FROMAGE BIO </p> <p>*BOEUF BIO AL'ORANGE </p> <p>JEUNES CAROTTES PERSILLEES</p> <p>BABYBEL BIO </p> <p>GOUDA BIO </p> <p>POMME BIO LOCALE </p> <p>ORANGE BIO </p>	<p>TABOULE BIO </p> <p>DES DE MIMOLETTE</p> <p>SALADE DE BLE BIO MAIS OLIVES</p> <p>DES D'EMMENTAL</p> <p>CUBES DE COLIN AUX CEREALES</p> <p>GRATIN DE BROCOLI BIO</p> <p>BANANE BIO </p> <p>POIRE BIO </p>	<p>AVOCAT</p> <p>CAROTTES BATONNETS</p> <p>SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE</p> <p>PANE FROMAGER</p> <p>PUREE DE LENTILLES CORAIL</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT BIO </p> <p>CREME DESSERT VANILLE BIO </p>

ORIGINES

*Escalope de Dinde : France

*Cordon bleu de volaille : Viande de dinde Union Européenne (France)

*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron 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



Du lundi 30 mars 2026 au vendredi 3 avril 2026

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

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Març/Abril	Dilluns 30	Dimarts 31	Dijous 2	Divendres 3
DINAR	<p>Enciam batàvia Endívies Nous *Escalopa de pollastre estil forestal o *Pollastre Cordon Bleu Llaços biològics Emmental ratllat logurt de gerds local logurt de préssec local</p>	<p>Pastís de tres formatges Pizza de formatge biològica *Bou biològic amb taronja Carrotes tendres amb all i julivert Babybel biològic Gouda biològic Poma biològica Taronja biològica</p>	<p>Tabule biològic Daus de mimolette Amanida de blat biològic, blat d'indi i olives Daus d'emmental Daus de peix carboner amb cereals Bròquil biològic gratinat Plàtan biològic Pera biològica</p>	<p>Alvocat Bastonets de carrota Salsa d'escalunya i cibulet Formatge arrebossat Puré de llenties vermelles Crema de xocolata biològica Crema de vainilla biològica</p>

ORIGEN

*Escalopa de pollastre: França

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

*Bou biològic: Fleuron 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



MENUS SELF MENÚ AUTOSERVEI

Du lundi 30 mars au vendredi 03 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



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 30 mars 2026 au dimanche 5 avril 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE SELF 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	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<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"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT PECHE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 31 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	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"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

PRIMAIRE SELF 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 D'EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO MAIS OLIVES	<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"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

VENDREDI 3 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<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"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
	CREME DESSERT VANILLE 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.