



Du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

	Lundi 6 Avr.	Mardi 7 Avr.	Jeudi 9 Avr.	Vendredi 10 Avr.
DÉJEUNER		<p>*CHORIZO</p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>*COLIN SUR JULIENNE DE LÉGUMES</p> <p>SAUCE CITRON</p> <p>OMELETTE NATURE BIO </p> <p>PUREE CRECY</p> <p>RIZ BIO CRÉOLE </p> <p>GOUDA BIO </p> <p>BABYBEL BIO </p> <p>ORANGE BIO </p> <p>BANANE BIO </p>	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>AVOCAT</p> <p>DEMI ŒUF DUR BIO </p> <p>*ESCALOPE DE PORC LOCAL AUX HERBES </p> <p>TAJINE DE LÉGUMES BIO ET POIS CHICHES</p> <p>BIO</p> <p>PETIT POIS BIO A L'ÉCHALOTE </p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO </p> <p>YAOURT SUCRE BIO </p>	<p>ENDIVES</p> <p>NOIX</p> <p>CAROTTES BÂTONNETS</p> <p>SAUCE BULGARE</p> <p>*VIANDE BOLOGNAISE </p> <p>CRISPY DE BLÉ</p> <p>KETCHUP</p> <p>TORSADES BIO </p> <p>COURGETTES BIO BASILIC</p> <p>EMMENTAL RÂPE</p> <p>MOELLEUX CHOCOLAT</p> <p>TARTE AUX ABRICOTS</p>

ORIGINES

- *Chorizo : Viande de Porc Union Européenne
- *Filet de Colin MSC : Pollachius Virens, pêché par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Escalope de Porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
- *Viande Bolognaise : France



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



Del dilluns 6 d'abril al divendres 10 d'abril del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :



Abril

Dilluns 6

Dimarts 7

Dijous 9

Divendres 10

DINAR

*Xoriço
Pizza de formatge
*Col sobre juliana de verdures
Salsa de llimona
Truita a la francesa biològica
Puré de patata i carrota
Arròs crioll biològic
Gouda biològic
Babybel biològic
Taronja biològica
Plàtan biològic

Enciam batàvia
Alvocat
Mig ou dur biològic
*Escalopa de porc local amb herbes
Tagín de verdures biològiques i cigrons biològics
Pèsols biològics amb escalunya
Sèmola biològica
Flam de vainilla cobert amb caramel biològic
logurt ensucrat biològic

Endívies
Nous
Bastonets de carrota
Salsa búlgara
*Carn a la bolonyesa
Cruixent de blat
Quètxup
Espirals biològiques
Carabassó biològic amb alfàbrega
Emmental ratllat
Cremós de xocolata
Pastís d'albercoc

ORIGEN

*Xoriço: carn de porc Unió Europea
*Col MSC (pesca sostenible): *Pollachius Virens*, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)
*Escalopa de porc: Pyrénéus Excellence, França, Occitània
*Carn a la bolonyesa: França



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 6 avril 2026 au dimanche 12 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 7 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*CHORIZO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PIZZA AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE CRECY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE 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.

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 9 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE PORC LOCAL AUX HERBES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS CHICHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETIT POIS BIO A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT SUCRE 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.

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 10 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	KETCHUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VIANDE BOLOGNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	COURGETTES BIO BASILIC	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOELLEUX CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AUX ABRICOTS	<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