



MENUS SELF MENÚ AUTOSERVEI

Du lundi 06 avril 2026 au vendredi 10 avril 2026
 Del dilluns 6 d'abril al divendres 10 d'abril del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

	Lundi 6 Avr.	Mardi 7 Avr.	Jeudi 9 Avr.	Vendredi 10 Avr.
DÉJEUNER		*GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES *JAMBON BLANC *ROSETTE *PÂTE EN CROÛTE DE VOLAILLE *CHORIZO *COLIN SUR JULIENNE DE LÉGUMES SAUCE CITRON PUREE CRECY GOUDA BIO VACHE QUI RIT ORANGE BIO BANANE BIO	SALADE BATAVIA DEMI OEUF DUR BIO AVOCAT TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO YAOURT SUCRE BIO	CAROTTES BÂTONNETS SAUCE BULGARE ENDIVES NOIX *VIANDE BOLOGNAISE TORSADES BIO EMMENTAL RÂPE MOELLEUX AU CHOCOLAT

ORIGINES

- *Galantine de volaille aux olives (Dinde) : Union Européenne
- *Chorizo : Viande Porc UE (France)
- *Pâté en croûte de Volaille : viande de dinde, poulet et canard UE (avec gélatine de boeuf)
- *Rosette : Viande Porc UE
- *Jambon blanc : Viande de Porc Union Européenne
- *Filet de Colin MSC : Pollachius Virens, pêché par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *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, verduraes 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 MENÚS AUTOSERVEI

Du lundi 06 avril 2026 au vendredi 10 avril 2026
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		*Galantina d'aviram amb olives *Rosella *Paté en crosta de pollastre *Xoriço *Col sobre juliana de verdures salsa de llimona Puré de patata i carrota Gouda biològic Vaca que riu Taronja biològica Plàtan biològic	Enciam batàvia Mig ou dur biològic Alvocat Tagin de verdures biològiques i cigrons biològics Sèmola biològica Flam de vainilla cobert amb caramel biològic logurt ensucrat biològic	Bastonets de carrota Salsa búlgara Endívies Nous *Carn a la bolonyesa Espirals biològiques Emmental ratllat Cremós de xocolata

ORIGEN

- *Galantian d'aviram amb olives (indiot): Unió Europea
- *Xoriço : can de porc, unió europea
- *Rosella : can de porc, unió europea
- *Pate en crosta : can de porc, de pollastre i de anec. UE (gelatina de vedella)
- *Pernil dolç: carn de porc Unió Europea
- *Col MSC (pesca sostenible): *Pollachius Virens*, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)
- *Carn a la bolonyesa: França *Rosella : can de porc, 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



MENUS SELF MENÚ AUTOSERVEI

Du lundi 06 avril au vendredi 10 avril 2026
 Del dilluns 6 d'abril al divendres 10 d'abril del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Mercredi 8 Avr.	
DÉJEUNER	PIZZA AU FROMAGE BIO
	*SAUTE DE VEAU BIO MAITRE D'HOTEL
	PETIT POIS BIO AU JUS
	PORT SALUT
	POMME LOCALE

ORIGINES

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

Abril



Dimecres 8

DINAR	Pizza de formatge biològica *Vedella biològica saltada maître d'hôtel Pèsols biològics amb suc Port-salut Poma local
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ORIGEN

*Vedella biològica: Primeur 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



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

MARDI 7 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*CHORIZO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*JAMBON BLANC	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*PATE EN CROUTE DE VOLAILLE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROSETTE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

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 9 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHICHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 10 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VIANDE BOLOGNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	TORSADES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOELLEUX 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.

Bilan allergènes du lundi 6 avril 2026 au dimanche 12 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 8 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUTE DE VEAU BIO MAITRE D'HOTEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	PORT SALUT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME 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.

	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