

	Lundi 13 Avr.	Mardi 14 Avr.	Jeudi 16 Avr.	Vendredi 17 Avr.
DÉJEUNER	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>DOSE DE SUCRE</p> <p>*COLIN SAUCE DUGLERE</p> <p>RIZ BIO CREOLE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p> <p>DOSE DE SUCRE</p> <p>CONFITURE DE FRAISE</p>	<p>BETTERAVES EN LANIERES</p> <p>MIETTES DE SURIMI</p> <p>SARDINE A L HUILE</p> <p>TRANCHE DE CITRON</p> <p>*SAUTE DE PORC LABEL ROUGE LOCAL AUX</p> <p>OLIVES</p> <p>HARICOTS VERTS COUPES ET POMMES DE</p> <p>TERRE PERSILLEES</p> <p>CROC LAIT</p> <p>RONDELE AUX NOIX</p> <p>POMME HVE LOCALE</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>DES DE BREBIS</p> <p>SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE</p> <p>*ROTI DE VEAU SAUCE BRUNE</p> <p>FRITES</p> <p>BONBEL</p> <p>ST MORET</p> <p>TARTE AUX ABRICOTS</p> <p>TARTE AUX POIRES</p>	<p>CREPES AU FROMAGE</p> <p>MINI TRESSE AU FROMAGE</p> <p>CARRE DE SEITAN BIO</p> <p>CARRE SEITAN LEGUMES BIO</p> <p>GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA</p> <p>EPINARDS BIO A LA BECHAMEL</p> <p>EDAM BIO</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>BANANE RUP</p> <p>ORANGE</p>

ORIGINES

- *Filet de Colin MSC : Pollachius Virens, pêché par chalut, Océan Atlantique Nord Estt (FAO 27)
- *Sauté de porc Label Rouge : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
- *Rôti de veau : Union Européenne



MENUS SELF MENÚS AUTOSERVEI

Du lundi 13 avril 2026 au vendredi 17 avril 2026
Del dilluns 13 d'abril al divendres 17 d'abril del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Abril	Dilluns 13	Dimarts 14	Dijous 16	Divendres 17
DINAR	<p>Amanida de col Aranja Dosi de sucre *Col amb salsa dugléré Arròs crioll biològic Formatge fresc natural biològic Dosi de sucre Confitura de maduixa</p>	<p>Tires de remolatxa Engrunes de surimi Sardina en oli Rodanxa de llimona *Porc Label Rouge local saltat amb olives Mongeta tendra tallada i patata amb all i julivert Croc'Lait Rondelé de nous Poma d'alt valor mediambiental local Pera</p>	<p>Enciam batàvia Daus de formatge d'ovella Salsa vinagreta amb magrana local *Vedella rostida amb salsa bruna Patates fregides Bonbel St Môret Pastís d'albercoc Pastís de pera</p>	<p>Creps de formatge Minitrena de formatge Carré de seitan amb verdures biològic Galeta de blat, tomaquet amb mozzarella Edam biològic Emmental biològic Maduixes locals Platan de regió ultraperifèrica Taronja</p>

ORIGEN

*Col MSC (pesca sostenible): *Pollachius Virens*, pesca d'arrossegament, Oceà Atlantic Nord Est (FAO 27)

*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



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 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 MEUNIERE
	PUREE DE COURGETTES
	YAOURT BRASSE AUX FRUITS
	PUREE DE POMMES COINGS PETITS BEURRE BIO

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

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

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

MARDI 14 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TRANCHE DE CITRON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SARDINE A L HUILE	<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"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RONDELE AUX NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME HVE LOCALE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AUX ABRICOTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TARTE AUX POIRES	<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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 17 AVRIL 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CREPES AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	MINI TRESSE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	OU CARRE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OU GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE	<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	PUREE DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES COINGS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT BEURRE 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.

	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