























MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ:

Lundi 4 mai 2026	Mardi 5 mai 2026	Jeudi 7 mai 2026	Vendredi 8 mai 2026	ORIGINES
<p>Avocat</p> <p>*Boeuf Bio   maître d'hôtel</p> <p>Petits pois Bio au jus </p> <p>et/ou Riz Bio créole </p> <p>Yaourt fraise Bio </p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>*Cuisse de poulet grillée </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Taboulé Bio </p> <p>et Dés d'emmental</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Duo de carottes au cumin</p> <p>et/ou Polenta au potiron Bio </p> <p>Gouda Bio  </p> <p>Fraises et Banane RUP </p> <p>à la Chantilly</p>	<p>FERIE</p>	<p>*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p>*Cuisse de poulet : France</p>




Lundi 4 mai 2026	Mardi 5 mai 2026	Jeudi 7 mai 2026	Vendredi 8 mai 2026	ORIGINES
<p>Endives et noix</p> <p>Omelette nature Bio </p> <p>Petits pois Bio au jus </p> <p>et/ou Riz Bio créole </p> <p>Yaourt vanille Bio </p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Gratin de céréales et petits légumes</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de blé Bio  , maïs Bio </p> <p>, olives et Dés de mimolette</p> <p>Galette de blé tomate mozzarella et sauce moutarde</p> <p>Duo de carottes au cumin</p> <p>et/ou Polenta au potiron Bio </p> <p>Babybel Bio  </p> <p>Fraises et Banane RUP </p> <p>à la Chantilly</p>	<p>FERIE</p>	





MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ:

Dilluns 4 de maig del 2026	Dimarts 5 de maig del 2026	Dijous 7 de maig del 2026	Divendres 8 de mai del 2026	ORIGEN
 <p>Alvocat *Bou biològic maître d'hôtel Pèsols biològics amb suc i/o arròs crioll biològic logurt de maduixa biològic</p>	<p>Enrotllat de formatge *Cuixa de pollastre a la planxa Pistons biològics Formatge fresc de fruita</p>	<p>Tabule biològic i daus d'emmental Peix arrebossat i llimona Duo de carotes amb comí i/o polenta amb carabassa biològica Gouda biològic Maduixes i plàtan de regió ultraperifèrica amb nata</p>	<p>FESTIU</p>	<p>*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs) *Cuixa de pollastre: França</p>



Dilluns 4 de maig del 2026	Dimarts 5 de maig del 2026	Dijous 7 de maig del 2026	Divendres 8 de maig del 2026	ORIGEN
<p>Endívies amb nous Trita a la francesa biològica Pèsols biològics amb suc i/o arròs crioll biològic logurt de vainilla biològic</p>	<p>Enrotllat de formatge Cereals gratinats i verduretes Liégeois de xocolata</p>	<p>Amanida de blat biològic, blat d'indi biològic, olives i daus de mimolette Galette de blat, tomata, mozzarella i mostassa Duo de carotes amb comí i/o polenta amb carabassa biològica Babybel biològic Maduixes i plàtan de regió ultraperifèrica</p>	<p>FESTIU</p>	



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 4 mai 2026 au dimanche 10 mai 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 4 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	*SAUTE DE BOEUF BIO MAITRE D'HOTEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A LA VANILLE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 5 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROULE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*CUISSSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GRATIN DE PETITS LEGUMES ET CEREALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COQUILLETES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	LIEGEOIS 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.

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 7 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO, MAIS BIO, OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	DUO DE CAROTTES AU CUMIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POLENTA AU POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME CHANTILLY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FRAISES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SAUCE MOUTARDE	<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