






MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ:

| Lundi 11 mai 2026 | Mardi 12 mai 2026 | Jeudi 14 mai 2026 | Vendredi 15 mai 2026 | ORIGINES |
|---|--|-------------------|----------------------|---|
| <p>*Jambon blanc *Boles façon picolat (*Boules de bœuf)</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>et/ou Courgettes Bio </p> <p>à la provençale Mini cabrette Mousse au chocolat</p> | <p>Coleslaw *Colin sur julienne de légumes Purée de brocoli Vache qui rit Purée de pommes abricots Bio </p> | <p>FERIE</p> | <p>PONT</p> | <p>*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne</p> <p>*Boule au bœuf : Union Européenne</p> <p>*Filet de colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)</p> |



| Lundi 11 mai 2026 | Mardi 12 mai 2026 | Jeudi 14 mai 2026 | Vendredi 15 mai 2026 | ORIGINES |
|--|---|-------------------|----------------------|----------|
| <p>Tarte aux légumes</p> <p>Omelette nature Bio </p> <p>Riz Bio créole </p> <p>et/ou Courgettes Bio </p> <p>à la provençale Kiri</p> <p>Crème dessert vanille Bio </p> | <p>Avocat Lasagnes aux légumes Emmental râpé Brie Purée de pommes Bio </p> | <p>FERIE</p> | <p>PONT</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



MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ:

| Dilluns 11 de maig del 2026 | Dimarts 12 de maig del 2026 | Dijous 14 de maig del 2026 | Divendres 15 de maig del 2026 | ORIGEN |
|--|--|----------------------------|-------------------------------|--|
| *Pernil dolç *Boles de picolat (*mandonguilles de bou) Arròs crioll biològic i/o carabassó biològic a la provençal Mini Cabrette Mousse de xocolata | Amanida de col *Peix carboner sobre juliana de verdures Puré de bròquil Vache Qui Rit Puré de poma i albercoc biològic | FESTIU | PONT | *Pernil dolç: Carn de porc de la Unió Europea *Mandonguilla de bou: Unió Europea *Filet de peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) |



| Dilluns 11 de maig del 2026 | Dimarts 12 de maig del 2026 | Dijous 14 de maig del 2026 | Divendres 15 de maig del 2026 | ORIGEN |
|--|---|----------------------------|-------------------------------|--------|
| Pastís de verdures Truita a la francesa biològica Arròs crioll biològic i/o carabassó biològic a la provençal Kiri Crema de vainilla biològica | Alvocat Lasanya de verdures Emmental ratllat Brie Puré de poma biològic | FESTIU | PONT | |



Bilan allergènes du lundi 11 mai 2026 au dimanche 17 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 11 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | *JAMBON BLANC | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Plat | *BOLES FACON PICOLAT | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ |
| | OMELETTE NATURE BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | COURGETTES BIO A LA PROVENCALE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | RIZ BIO CREOLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | KIRI | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MINI CABRETTE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | CREME DESSERT VANILLE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MOUSSE 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 |
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

MARDI 12 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | AVOCAT | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SALADE COESLAW | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| Plat | *COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ |
| | SAUCE CITRON | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| | LASAGNES AUX LEGUMES | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | PUREE DE BROCOLI | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | BRIE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | VACHE QUI RIT | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | PUREE DE POMMES ABRICOTS BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | PUREE DE POMMES 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 |