



MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ:

Lundi 4 mai 2026	Mardi 5 mai 2026	Mercredi 6 mai 2026	Jeudi 7 mai 2026	Vendredi 8 mai 2026	ORIGINES
Endives et noix *Cuisse de poulet grillée  Gratin dauphinois Yaourt fraise Bio 	Pizza au fromage *Boeuf Bio  maître d'hôtel Petits pois Bio au jus  Gouda Bio  Pomme HVE locale 	 Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette Tortellini ricotta épinard sauce béchamel au fromage Flan vanille nappé caramel Bio  Galette St Michel Bio 	Taboulé Bio  et Dés d'emmental Poisson pané et citron Duo de carottes au cumin Fraises et Banane RUP  à la Chantilly Galette St Michel Bio 	FERIE	*Cuisse de poulet : France *Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
Dilluns 4 de maig del 2026	Dimarts 5 de maig del 2026	Dimecres 6 de maig del 2026	Dijous 7 de maig del 2026	Divendres 8 de maig del 2026	ORIGEN
 Endíviés amb nous *Cuixa de pollastre a la planxa Gratinat delfinès logurt de maduixa biològic	Pizza de formatge *Bou biològic maître d'hôtel Pèsols biològics amb suc Gouda biològic Poma d'alt valor mediambiental local	 Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet Tortel·linis de brossat i espinacs amb beixamel de formatge Flam de vainilla amb caramel biològic Galeta St Michel biològica	Tabule biològic i daus d'emmental Peix arrebossat i llimona Duo de carotes amb comí Maduixes i plàtan de regió ultraperifèrica amb nata Galeta St Michel biològica	FESTIU	*Cuixa de pollastre: França *Bou biològic : Fleuron 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, verduras 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 2)

ECOLE 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 4 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CUISSSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DAUPHINOIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SIX DE SAVOIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 5 MAI 2026 - DÉJEUNER

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

ECOLE 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 7 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Garniture	DUO DE CAROTTES AU CUMIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME CHANTILLY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FRAISES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE ST MICHEL 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.

Bilan allergènes du lundi 4 mai 2026 au dimanche 10 mai 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 6 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	BECHAMEL AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL 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