





MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS






Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en « autoservei » i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.

Lundi 11 mai 2026	Mardi 12 mai 2026	Jeudi 14 mai 2026	Vendredi 15 mai 2026
<p>*Jambon blanc *Boles façon picolat (*Boules de bœuf)</p> <p>Riz Bio créole  et/ou Courgettes à la provençale Mini cabrette Mousse au chocolat</p>	<p>Coleslaw ou Carottes râpées *Colin sur julienne de légumes Purée de brocoli Vache qui rit Purée de pommes abricots Bio </p>	FERIE	PONT

ORIGINES
<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
<p>Tarte aux légumes Omelette nature Bio  Riz Bio créole  et/ou Courgettes à la provençale Kiri Crème dessert vanille Bio </p>	<p>Avocat Lasagnes aux légumes Bio  Emmental râpé Brie Purée de pommes Bio </p>	FERIE	PONT

ORIGINES



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 TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en « autoservei » i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.

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 a la provençal Mini Cabrette Mousse de xocolata	Amanida de col o Pastanagas ratlladas *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 a la provençal Kiri Crema de vainilla biològica	Alvocat Lasanya de verdures biologic 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 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 COLESLAW OU CAROTTES RAPEES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	LASAGNES AUX LEGUMES BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE BROCOLI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE 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.