



# 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 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026	ORIGINES
<p>Avocat *Nuggets de poulet et ketchup Courgettes au basilic et/ou Pommes noisette</p> <p>Edam Bio   Liégeois chocolat</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise *Colin sur lit de poireaux Duo de carottes persillées et/ou Riz Bio créole  Cantafrais</p> <p>Pressec Bio locale   </p>	<p><b>Déjeuner sur l'herbe</b> Melon jaune Bio   *Rôti de boeuf Label Rouge  Salade de lentilles échalote Crème dessert chocolat Bio </p>	<p><b>Déjeuner sur l'herbe</b> Concombres Bio locaux    et Tomates cerises Bio locales    *Aiguillettes de poulet  Salade de coquillettes Bio  au thon Yaourt fraise local </p>	<p><b>*Nuggets de poulet</b> : Union Européenne</p> <p><b>*Colin MSC</b> : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)</p> <p><b>*Rôti de bœuf Label Rouge</b> : France</p> <p><b>*Aiguillettes de Poulet</b> : France</p>



Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026	ORIGINES
<p>Avocat Pané fromager et ketchup Courgettes au basilic et/ou Pommes noisette</p> <p>Edam Bio   Liégeois vanille</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise Cari de carottes aux deux lentilles</p> <p>Riz Bio créole  Cantafrais</p> <p>Pressec Bio locale   </p>	<p><b>Déjeuner sur l'herbe</b> Melon jaune Bio   Tarte au fromage Salade d'haricots verts Crème dessert chocolat Bio </p>	<p><b>Déjeuner sur l'herbe</b> Concombres Bio locaux    et Tomates cerises Bio locales    Oeuf dur et mayonnaise Salade de coquillettes Bio  , maïs, olives Yaourt fraise local </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](http://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](http://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 29 de juny del 2026	Dimarts 30 de juny del 2026	Dijous 2 de juliol del 2026	Divendres 3 de juliol del 2026	ORIGEN
<p>Alvocat</p> <p>*Delícies de pollastre i quètxup</p> <p>Carabassó amb alfàbrega i/o patates noisette</p> <p>Edam biològic</p> <p>Liégeois de xocolata</p>	<p>Ou dur i maionesa</p> <p>*Peix carboner sobre llit de porros</p> <p>Duo de carotes amb all i julivert i/o arròs crioll biològic</p> <p>Cantafrais</p> <p>Pressec biològica local</p>	<p><b><u>Dinar a l'herba</u></b></p> <p>Meló groc biològic</p> <p>*Bou Label Rouge rostit</p> <p>Amanida de lleties amb escalunya</p> <p>Crema de xocolata biològica</p>	<p><b><u>Dinar a l'herba</u></b></p> <p>Cogombre biològic local i cirerols biològics locals</p> <p>*Filets de pollastre</p> <p>Amanida de pistons biològics amb tonyina</p> <p>logurt de maduixa local</p>	<p><b>*Delícies de pollastre:</b> Unió Europea</p> <p><b>*Peix carboner MSC (pesca sostenible):</b> Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p> <p><b>*Bou Label Rouge rostit:</b> França</p> <p><b>*Filets de pollastre:</b> França</p>



Dilluns 29 de juny del 2026	Dimarts 30 de juny del 2026	Dijous 2 de juliol del 2026	Divendres 3 de juliol de 2026	ORIGEN
<p>Alvocat</p> <p>Formatge arrebossat i quètxup</p> <p>Carabassó amb alfàbrega i/o patates noisette</p> <p>Edam biològic</p> <p>Liégeois de vainilla</p>	<p>Ou dur i maionesa</p> <p>Curri de carotes amb dues varietats de lleties</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>Cantafrais</p> <p>Pressecbiològica local</p>	<p><b><u>Dinar a l'herba</u></b></p> <p>Meló groc biològic</p> <p>Pastís de formatge</p> <p>Amanida de mongeta tendra</p> <p>Crema de xocolata biològica</p>	<p><b><u>Dinar a l'herba</u></b></p> <p>Cogombre biològic local i cirerols biològics locals</p> <p>Ou dur i maionesa</p> <p>Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives</p> <p>logurt de maduixa local</p>	

# Bilan allergènes du lundi 29 juin 2026 au dimanche 5 juillet 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 29 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	KETCHUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*NUGGETS DE FILET DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES AU BASILIC	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME NOISETTE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	LIEGEOIS CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	LIEGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 30 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*COLIN SUR LIT DE POIREAUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE BIO 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.

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 2 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE BOEUF LABEL ROUGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX 3 FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 3 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES BIO LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AIGUILLETES DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUFS DURS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
	SALADE DE COQUILLETES BIO, MAÏS, OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	<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.