

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 7 septembre 2026	Mardi 8 septembre 2026	Jeudi 10 septembre 2026	Vendredi 11 septembre 2026
Salade de coquillettes Bio  au thon Duo de *Veau Bio  et lentilles Bio  aux petits oignons Chou-fleur persillées et/ou Pommes de terre persillées St Nectaire AOP   Raisins locaux 	Concombres Bio locaux   *Saucisse locale rougail   Poêlée de légumes champignons et/ ou Riz parfumé Yaourt nature Bio   Dose de sucre	*Chorizo local   et cornichon *Colin sauce basquaise Semoule Bio  et/ou Poêlée ratatouille Cantal AOP   Purée de pommes pêches Bio 	Coleslaw *Viande bolognaise (*Égrené de bœuf)  Torsades Bio  et/ou Carottes Bio persillées  Emmental râpé Ananas au sirop

ORIGINES
*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Saucisse locale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Égrenée de bœuf : Viande de bœuf française



Lundi 7 septembre 2026	Mardi 8 septembre 2026	Jeudi 10 septembre 2026	Vendredi 11 septembre 2026
Salade de coquillettes Bio  , maïs, olives Oeufs durs Bio  à la florentine Chou-fleur persillées et/ou Pommes de terre persillées Fourme d'Ambert AOP   Prunes locales 	Tomates HVE  et ½ Oeuf dur Bio  Chili sin carne Riz parfumé Fromage blanc nature Bio   Confiture de fraise	Céleri rémoulade Pané de blé épinard et emmental et sauce moutarde Semoule Bio  et/ou Poêlée ratatouille Tomme des Pyrénées IGP   Purée de pommes Bio 	Salade verte et ½ Oeuf dur Bio  Gratin de coquillettes HVE  champignons et petits pois à la béchamel Samos Poire au sirop

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 7 de setembre del 2026	Dimarts 8 de setembre del 2026	Dijous 10 de setembre del 2026	Divendres 11 de setembre del 2026
manida de pistons biològics amb tonyina Duo de *vedella biològica i lleties biològiques amb cebetes Coliflor amb all i julivert i/o Patates amb all i julivert Santnectari DOP Raïm local	Cogombre biològic local *Rougail de salsitxa local Verdures a la paella amb bolets i/o Arròs aromatitzat logurt natural biològic Dosi de sucre	*Xoriço local i cogombret *Peix carboner amb salsa basca Sèmola biològica i/o Samfaina a la paella Cantal DOP Puré de poma i préssec biològic	Amanida de col *Carn a la bolonyesa (*carn picada de bou) Espirals biològiques i/o Carrotes biològiques amb all i julivert Emmental ratllat Pinya en almívar

ORIGEN
*Vedella biològica: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs) *Salsitxa local: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Xoriço artesà: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Carn picada de bou: Carn de bou francesa

Dilluns 7 de setembre del 2026	Dimarts 8 de setembre del 2026	Dijous 10 de setembre del 2026	Divendres 11 de setembre del 2026
Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives Ous durs biològics a la florentina Coliflor amb all i julivert i/o Patates amb all i julivert Fourme d'Ambert DOP Prunes locals	Tomata HVE i mig ou dur biològic Xili sense carn Arròs aromatitzat Formatge fresc natural biològic Confitura de maduixa	Api amb salsa rémoulade Blat, espinacs i emmental arrebossats amb mostassa Sèmola biològica i/o Samfaina a la paella Tomme des Pyrénées IGP Puré de poma biològic	Amanida verda i mig ou dur biològic Pistons d'alt valor mediambiental, bolets i pèsols gratinats amb beixamel Samos Pera en almívar

ORIGEN

Bilan allergènes du lundi 7 septembre 2026 au dimanche 13 septembre 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 7 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
	SALADE DE COQUILLETES BIO, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DUO DE *VEAU BIO ET LENTILLES BIO AUX PETITS OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OEUF DUR BIO A LA FLORENTINE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	CHOU-FLEUR PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE VAPEUR AU BEURRE PERSILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST NECTAIRE AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RAISINS LOCAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 8 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CHILI SIN CARNE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*SAUCISSE LOCALE ROUGAIL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CONFITURE DE FRAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 10 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	*CHORIZO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*COLIN SAUCE BASQUAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE MOUTARDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	POEELE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE POMMES PECHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE HVE, CHAMPIGNONS, ET PETITS POIS A LA BECHAMEL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VIANDE BOLOGNAISE (*EGRENE DE BOEUF)	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CAROTTES BIO PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ANANAS SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.