

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 21 septembre 2026	Mardi 22 septembre 2026	Jeudi 24 septembre 2026	Vendredi 24 septembre 2026
Concombres Bio locaux et dés de mozzarella *Paupiette de veau au jus Poêlée de légumes vert et/ou Riz Bio créole Cocktail de fruits du verger	*Jambon sec STG et cornichon *Merlu à l'aneth Farfalles Bio Emmental râpé et/ou Purée crécy Emmental Bio Pastèque Bio	Carottes bâtonnets sauce crémée moutarde et miel *Saucisse grillée locale Frites et dose ketchup et/ou Poêlée de légumes champignons Yaourt vanille Bio	Tarte au fromage *Rôti de dinde à la normande Méli-mélo gourmand et/ou Brocolis Bio persillés Yaourt aux fruits

ORIGINES
*Paupiette de veau : Viandes de veau, volaille, bœuf Union Européenne *Jambon sec STG : Viande de porc Espagne *Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) *Saucisse locale : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie *Rôti de dinde : France



Lundi 21 septembre 2026	Mardi 22 septembre 2026	Jeudi 24 septembre 2026	Vendredi 24 septembre 2026
Tomates HVE et dés de mozzarella Pois chiches Bio et chou-fleur tikka masala Riz Bio créole Cocktail de fruits des îles	Salade verte Omelette nature Bio Farfalles Bio Emmental râpé et/ou Purée crécy Edam Bio Melon type charentais local	Avocat Pané fromager et sauce moutarde Frites et/ou Poêlée de légumes champignons Yaourt banane Bio	Crêpe au fromage Boulettes de lentilles sarrasin et sauce au poivre Brocolis Bio persillés Riz au lait

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 21 de setembre del 2026	Dimarts 22 de setembre del 2026	Dijous 24 de setembre del 2026	Divendres 24 de setembre del 2026	ORIGEN
Cogombre biològic local amb daus de mozzarella *Polpeta de vedella amb suc Verdures a la paella i/o Arròs crioll biològic Còctel de fruita del verger	*Pernil serrà STG i cogombret *Lluç amb anet Llaços biològics Emmental ratllat i/o puré de patata i carota Emmental biològic Síndria biològica	Bastonets de carota amb salsa cremosa de mostassa i mel *Salsitxa local a la planxa Patates fregides amb quètxup i/o verdures a la paella amb bolets logurt de vainilla biològic	Pastís de formatge *Indiot rostit a la normanda Barrija-barreja gormanda i/o bròquil biològic amb all i julivert logurt de fruita	*Polpeta de vedella: Carns de vedella, aviram i bou de la Unió Europea *Pernil serrà STG (d'especialitat tradicional garantida): Carn de porc, Espanya *Lluç: Merluccius hubbsi, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-oest (FAO 41) *Salsitxa local: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Indiot rostit: França



Dilluns 21 de setembre del 2026	Dimarts 22 de setembre del 2026	Dijous 24 de setembre del 2026	Divendres 24 de setembre del 2026	ORIGEN
Tomata HVE amb daus de mozzarella Cigrons biològics i coliflor tikkà massala Arròs crioll biològic Còctel de fruita de les illes	Amanida verda Truita a la francesa biològica Llaços biològics Emmental ratllat i/o Puré de patata i carota Edam biològic Meló tipus charentais local	Alvocat Formatge arrebossat amb mostassa Patates fregides i/o Verdures a la paella amb bolets logurt de plàtan biològic	Crep de formatge Mandonguilles de fajol i lleties i salsa de pebre Bròquil biològic amb all i julivert Arròs amb llet	



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

Bilan allergènes du **lundi 21 septembre 2026** au **dimanche 27 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
Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TIKKA MASSALA	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS DES ILES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	COCKTAIL DE FRUITS DU VERGER	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SAUTE DE CANARD A LA TOURANGELLE (PIA)								✓									✓

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 22 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*JAMBON SEC STG	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*MERLU A L'ANETH	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 24 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE CREME MOUTARDE ET MIEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE MOUTARDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*SAUCISSE GRILLEE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FRITES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	KETCHUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POEELE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A LA VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 25 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CREPES AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TARTE AUX TROIS FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROTI DE DINDE A LA NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE POIVRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	☐	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	RIZ AU LAIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.