

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 28 septembre 2026	Mardi 29 septembre 2026	Jeudi 1er octobre 2026	Vendredi 2 octobre 2026
Melon Bio *Colin à la bretonne Riz Bio créole et/ou Jeunes carottes persillées Fromage blanc et Miel local	Betteraves lanières et miettes de surimi Gratin de coquillettes Bio et *dès de volaille Emmental râpé Raisins Bio locaux	Salade verte *Escalope viennoise Purée de lentilles corail et/ou Poêlée rustique Tomme des Pyrénées IGP Purée de pommes bananes	Tomates HVE locales Fricassé de *Veau et haricots blancs à l'ancienne Semoule Bio Mousse au chocolat

ORIGINES
*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Dés de dinde : France *Escalope viennoise : Viande de dinde France *Veau : Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



Lundi 28 septembre 2026	Mardi 29 septembre 2026	Jeudi 1er octobre 2026	Vendredi 2 octobre 2026
Concombres Bio locaux et dés de mozzarella Curry aux légumes d'automne (potiron Bio , lentilles, marrons) Riz Bio créole Yaourt sucré Bio	Oeuf dur et mayonnaise Pois chiches Bio et duo de carottes forestière normande Coquillettes Bio Emmental râpé Pastèque Bio	Salade sombrero Tortilla Poêlée rustique Cantal AOP Purée de pommes coings	Endives et noix Crispy de blé et sauce bulgare Poêlée camarguaise Liégeois vanille

ORIGINES



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 28 de setembre del 2026	Dimarts 29 de setembre del 2026	Dijous 1 d'octubre del 2026	Divendres 2 d'octubre del 2026	ORIGEN
Meló biològic *Peix carboner a la bretona Arròs crioll biològic i/o Carotes tendres amb all i julivert Formatge fresc i Mel local	Tires de remolatxa amb engrunes de surimi Pistons biològics gratinats amb *daus d'aviram Emmental ratllat Raïm biològic local	Amanida verda *Escalopa vienesa Puré de llenties vermelles i/o Paellada rústica Tomme des Pyrénées IGP Puré de poma i plàtan	Tomata d'alt valor mediambiental local Fricassé de *vedella i mongetes blanques a l'antiga Sèmola biològica Mousse de xocolata	*Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Daus d'indiot: França *Escalopa vienesa: Carn d'indiot de França *Vedella: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)



Dilluns 28 de setembre del 2026	Dimarts 29 de setembre del 2026	Dijous 1 d'octubre del 2026	Divendres 2 d'octubre del 2026	ORIGEN
Cogombre biològic local amb daus de mozzarella Curri de verdures de tardor (carabassa biològica, llenties i castanyes) Arròs crioll biològic logurt ensucrat biològic	Ou dur i maionesa Cigrons biològics i duo de carotes a la forestal normanda Pistons biològics Emmental ratllat Sindria biològica	Amanida de pasta Sombrero Truita de patata Paellada rústica Cantal DOP Puré de poma i codony	Endívies amb nous Cruixent de blat amb salsa búlgara Paellada camarguesa Liégeois de vainilla	



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 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 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 28 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN A LA BRETONNE	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON BIO, LENTILLES ET MARRONS)	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIEL LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT SUCRE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 29 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	☐	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET *DES DE VOLAILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	COQUILLETES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RAISINS BIO 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 1 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE SOMBRERO	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE VIENNOISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTILLA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE RUSTIQUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE LENTILLES CORAIL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BANANES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 2 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FRICASSEE DE DUO DE *VEAU ET HARICOTS BLANCS A L'ANCIENNE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
		☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE CAMARGUAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS VANILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MOUSSE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.