

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 5 octobre 2026	Mardi 6 octobre 2026	Jeudi 8 octobre 2026	Vendredi 9 octobre 2026	ORIGINES
Coleslaw *Merlu sauce bonne femme Poêlée méridionale et/ou Riz Bio créole Yaourt framboise local	Pizza au fromage Bio *Boeuf Bio bourguignon Haricots verts Bio persillés et/ou Gratin dauphinois Babybel Bio Banane Bio	Salade de pommes de terre thon et Dés de mimolette *Tajine sucrée salée citron confit (*Pilons de poulet) Semoule Bio et/ou Duo de carottes glacées Purée de pommes abricots Bio	Salade verte Poisson meunière Beignets de salsifis et/ou Coquillettes HVE et Emmental râpé Crème dessert vanille Bio	*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) *Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Pilon de poulet : France

Lundi 5 octobre 2026	Mardi 6 octobre 2026	Jeudi 8 octobre 2026	Vendredi 9 octobre 2026	ORIGINES
Concombres locaux et 1/2 Oeuf dur Dahl de lentilles Bio et petits pois Riz Bio créole Yaourt vanille local	Tarte aux légumes Oeufs durs sauce mornay Haricots verts Bio persillés et/ou Gratin dauphinois Gouda Bio Pomme Bio locale	Salade de pommes de terre, maïs Bio, olives et Dés d'emmental Carré de seitan Bio sauce à tajine Semoule Bio et/ou Duo de carottes glacées Purée de pommes poires Bio	Avocat Pâtes HVE aux brocolis et sauce Boursin Crème dessert chocolat Bio	



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

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 5 d'octubre del 2026	Dimarts 6 d'octubre del 2026	Dijous 8 d'octubre del 2026	Divendres 9 d'octubre del 2026	ORIGEN
Amanida de col *Lluç amb salsa Bonne Femme Paellada meridional i/o arròs crioll biològic logurt de gerds local	Pizza de formatge biològica *Bou biològic a la borgonyona Mongeta tendra biològica amb all i julivert i/o gratinat delfinès Babybel biològic Plàtan biològic	Amanida de patata, tonyina i daus de mimolette *Tagín dolça i salada amb llimona confitada (*cuixetes de pollastre) Sèmola biològica i/o duo de carotes glacejades Puré de poma i albercoc biològic	Amanida verda Peix a la meunière Bunyols de salsifí i/o pistons d'alt valor mediambiental amb emmental ratllat Crema de vainilla biològica	*Lluç: Merluccius hubbsi, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-oest (FAO 41) *Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Cuixeta de pollastre: França

Dilluns 5 d'octubre del 2026	Dimarts 6 d'octubre del 2026	Dijous 8 d'octubre del 2026	Divendres 9 d'octubre del 2026	ORIGEN
Cogombre local i mig ou dur Dal de lleties biològiques i pèsols Arròs crioll biològic logurt de vainilla local	Pastís de verdure Ous durs amb salsa Mornay Mongeta tendra biològica amb all i julivert i/o gratinat delfinès Gouda biològic Poma biològica local	Amanida de patata, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental Carré de seitan biològic amb salsa de tagín Sèmola biològica i/o duo de carotes glacejades Puré de poma i pera biològic	Alvocat Pasta d'alt valor mediambiental amb bròquil i salsa Boursin Crema de xocolata biològica	

Bilan allergènes du lundi 5 octobre 2026 au dimanche 11 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 5 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	CONCOMBRE LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET *DES DE VOLAILLE (PIA ET THUIR)	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	*MERLU SAUCE BONNE FEMME	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	POELEE MERIDIONALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAMBOISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 6 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO BOURGUIGNON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OEUF DUR SAUCE MORNAY	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DAUPHINOIS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE 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 8 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE POMMES DE TERRE ET THON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE A TAJINE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TAJINE SUCRE SALEE AU CITRON CONFIT (*PILON DE POULET)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES GLACEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 9 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	COQUILLETES HVE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME DESSERT VANILLE 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.