

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 12 octobre 2026	Mardi 13 octobre 2026	Jeudi 15 octobre 2026	Vendredi 16 octobre 2026	ORIGINES
Salade de blé Bio  au thon Axoa de *Veau Bio   Petits pois carottes Bio à l'échalote  et/ou Pommes rissolées Samos Nashi Bio local   	Salade verte *Cuisse de poulet grillée  ou *Pilons de poulet  Brocolis Bio persillés  et/ou Coquillettes Bio  Yaourt vanille Bio 	Tomates cerises, radis et Dip miel et paprika *Colin ou *Merlan bleu sauce coco citron vert et Tranche de citron vert ou *Sauté de porc Label Rouge local    sauce aigre douce Semoule aux épices douces ou Riz sauté soja sésame et/ou Duo de carottes au cumin Mimolette Salade de fruits et Menthe	*Rosette locale   ou *Chorizo local   ou *Pâté en croûte de volaille et cornichon *Wings de poulet barbecue Pommes de terre d'Altitude  au thym et huile d'olive et/ou Poêlée légumes verts Edam Bio   Tarte aux pommes	*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Cuisse et Pilon de poulet : France *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Merlan bleu MSC : Micromesistius australis, pêché par chalut, Pacifique Sud Ouest (FAO 81) *Sauté de porc Label Rouge local : Porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie *Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie *Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie *Pâté en croûte de volaille : Viandes de dinde, poulet et canard Union Européenne (avec gélatine de bœuf) *Wings de poulet barbecue : Union Européenne
Lundi 12 octobre 2026	Mardi 13 octobre 2026	Jeudi 15 octobre 2026	Vendredi 16 octobre 2026	ORIGINES
Macédoine de légumes Omelette nature Petits pois carottes Bio à l'échalote  et/ou Pommes rissolées Cantafrais Banane Bio  	Avocat et ½ Oeuf dur Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio  Coquillettes Bio  Yaourt fraise Bio 	Tomates cerises, concombres bâtonnets et Dip miel et paprika Tajine d'automne au butternut Semoule aux épices douces Fourme d'Ambert AOP  Salade de fruits et Basilic du Roussillon 	Céleri rémoulade Crispy de blé et sauce moutarde Pommes de terre d'Altitude  au thym et huile d'olive et/ou Poêlée légumes verts Emmental Bio   Eclair au chocolat	



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 12 d'octubre del 2026	Dimarts 13 d'octubre del 2026	Dijous 15 d'octubre del 2026	Divendres 16 d'octubre del 2026
Amanida de blat biològic amb tonyina Axa de *vedella biològica Pèsols i carotes biològics amb escalunya i/o Patates enrossides Samos Nashi biològica local	Amanida verda *Cuixa de pollastre a la planxa o *Musell de pollastre Bròquil biològic amb all i julivert i/o pistons biològics logurt de vainilla biològic	Cirerols, raves i dip de mel i pebre vermell *Peix carboner o *Lluça amb salsa de coco i llima, i una rodanxa de llima o *Saltat de porc Label Rouge local amb salsa agredolça Sèmola amb espècies suaus o Arròs saltat amb soja i sèsam i/o Duo de carotes amb comí Mimolette Macedònia de fruita i menta	*Llonganissa ampla local o *Xoriço local o *Crosta de paté d'aviram i cogombret *Ales de pollastre barbacoa Patates d'Altitud amb farigola i oli d'oliva i/o Verdures a la paella Edam biològic Pastís de poma



ORIGEN

***Vedella biològica:** Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)
***Cuixa y Musell de pollastre:** França
***Peix carboner MSC (pesca sostenible):** Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)
***Lluça MSC:** Micromesistius australis, pesca d'arrossegament, Pacífic del Sud Oest (FAO 81)
***Saltat de porc Label Rouge local:** Porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània
***Llonganissa ampla artesana:** Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània
***Xoriço artesà:** Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània
***Crosta de paté d'aviram:** Carn d'indià, pollastre i ànec de la Unió Europea (amb gelatina de bou)
***Ales de pollastre barbacoa:** Unió Europea



Dilluns 12 d'octubre del 2026	Dimarts 13 d'octubre del 2026	Dijous 15 d'octubre del 2026	Divendres 16 d'octubre del 2026
Minestra de verdures Truita a la francesa Pèsols i carotes biològics amb escalunya i/o Patates enrossides Cantafras Plàtan biològic	Alvocat i mig ou dur Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics Pistons biològics logurt de maduixa biològic	Cirerols, bastonets de cogombre i dip de mel i pebre vermell Tagin de tardor amb carabassa Sèmola amb espècies suaus Fourme d'Ambert DOP Macedònia de fruita i Alfàbrega del Rosselló	Api amb salsa rémoulade Cruixent de blat amb mostassa Patates d'Altitud amb farigola i oli d'oliva i/o Verdures a la paella Emmental biològic Éclair de xocolata

ORIGEN



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, verduras 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 12 octobre 2026 au dimanche 18 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 12 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*AXOA DE VEAU BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OMELETTE NATURE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES A L'ECHALOTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NASHI BIO 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 13 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*CUISSSE OU *PILONS DE POULET GRILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	COQUILLETES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A LA VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 15 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES BATONNET	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DIP MIEL ET PAPRIKA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	✓
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN OU *MERLAN BLEU COCO CITRON VERT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	*SAUTE DE PORC LABEL ROUGE LOCAL A L'AIGRE DOUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
	TAJINE D'AUTOMNE AU BUTTERNUT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES AU CUMIN	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ AU SESAME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-
	SEMOULE BIO AUX EPICES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BASILIC FRAIS DU ROUSSILLON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MENTHE FRAICHE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE FRUITS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	TRANCHE DE CITRON VERT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 16 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	*CHORIZO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*PATE EN CROUTE DE VOLAILLE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROSETTE LOCALE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE MOUTARDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*WINGS DE POULET BARBECUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE D'ALTITUDE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	AU THYM ET HUILE D'OLIVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AUX POMMES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.