

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



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 local amb farigola i oli d'oliva i/o Verdures a la paella Edam biològic Pastís de poma



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



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 verdure 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 carotes 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 Rossello	Api amb salsa rémoulade Cruixent de blat amb mostassa Patates d'Altitud local amb farigola i oli d'oliva i/o Verdures a la paella Emmental biològic Pastís de xocolata



ORIGEN



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	CAROTTES 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 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	POEELE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE D'ALTITUDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	LOCALES AU THYM ET HUILE D'OLIVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE 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.