

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 2 novembre 2026	Mardi 3 novembre 2026	Jeudi 5 novembre 2026	Vendredi 6 novembre 2026
<p>Pamplemousse et Dose de sucre</p> <p>Bouillabaisse de *colin et *merlan bleu</p> <p>Jeunes carottes persillées</p> <p>et/ou Riz Bio créole</p> <p>Yaourt nature Bio Dose de sucre</p>	<p>Sardine et citron</p> <p>Pennes Bio carbonara (*lardons et *dés de jambon)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>*Escalope viennoise</p> <p>Purée de patates douces crémée et/ou Poêlée de légumes grillés au pesto</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pommes bananes</p>	<p>Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette</p> <p>Duo de *Boeuf Bio et lentilles Bio à l'orange</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Yaourt aux fruits</p>

ORIGINES

***Filet de Colin MSC** : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) et Theragra chalcogramma, pêché par chalut, Pacifique Nord-Ouest (FAO 61)

***Merlan bleu MSC** : Micromesistius australis, pêché par chalut, Pacifique Sud Ouest (FAO 81)

***Lardons** : Porc Union Européenne

***Dés de jambon** : Porc Union Européenne

***Escalope viennoise** : Poulet Union Européenne

***Boeuf Bio** : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



Lundi 2 novembre 2026	Mardi 3 novembre 2026	Jeudi 5 novembre 2026	Vendredi 6 novembre 2026
<p>Salade verte et Dés de mozzarella</p> <p>Blanquettes de haricots blancs</p> <p>et petits pois Bio</p> <p>Riz Bio créole</p> <p>Fromage blanc Bio</p> <p>Confiture de fraise</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>Cari de carottes aux deux lentilles</p> <p>Pennes Bio</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Poire</p>	<p>Salade de maïs Bio et olives</p> <p>Omelette nature</p> <p>Purée de patates douces crémée et/ou Poêlée de légumes grillés au pesto</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Purée de pommes coings</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Pané fromager et sauce moutarde</p> <p>Poêlée de légumes verts</p> <p>et/ou Semoule Bio</p> <p>Liégeois au chocolat</p>

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 2 de novembre del 2026	Dimarts 3 de novembre del 2026	Dijous 5 de novembre del 2026	Divendres 6 de novembre del 2026	ORIGEN
Aranja i dosi de sucre Bullabessa de *peix carboner i *lluça Carottes tendres amb all i julivert i/o arròs crioll biològic logurt natural biològic Dosi de sucre	Sardina i llimona Plomes biològiques a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil) Emmental ratllat Taronja biològica	Remolatxa biològica *Escalopa vienesa Puré de moniato amb crema de llet i/o verdures a la paella amb pesto Cantal DOP Puré de poma i plàtan	Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet Duo de *bou biològic i lleties biològiques amb taronja Sèmola biològica logurt de fruita	<p>*Filet de peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Océa Atlantic nord-est (FAO 27) i Theragra chalcogramma, pesca d'arrossegament, Océa Pacific nord-oest (FAO 61)</p> <p>*Lluça MSC: Micromesistius australis, pesca d'arrossegament, Pacific del Sud Oest (FAO 81)</p> <p>*Cansalada: Porc de la Unió Europea</p> <p>*Daus de pernil: Porc de la Unió Europea</p> <p>*Escalopa vienesa: Pollastre de la Unió Europea</p> <p>*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p>



Dilluns 2 de novembre del 2026	Dimarts 3 de novembre del 2026	Dijous 5 de novembre del 2026	Divendres 6 de novembre del 2026	ORIGEN
Amanida verda i daus de mozzarella Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics Arròs crioll biològic Formatge fresc biològic Confitura de maduixa	Ou dur amb maionesa Curri de carottes amb dues varietats de lleties Plomes biològiques Emmental ratllat Pera	Amanida de blat d'indi biològic i olives Truita a la francesa Puré de moniato amb crema de llet i/o verdures a la paella amb pesto Tomme des Pyrénées IGP Puré de poma i codony	Raves amb mantega Formatge arrebossat amb mostassa Verdures a la paella i/o sèmola biològica Liégeois de xocolata	



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 2 novembre 2026 au dimanche 8 novembre 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 2 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	BOUILLABaisse DE *COLIN ET *MERLAN BLEU	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CONFITURE DE FRAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 3 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TRANCHE DE CITRON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SARDINE A L HUILE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO A LA CARBONARA (*LARDONS ET *DES DE JAMBON)	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PENNES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE MAIS BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE POULET A LA VIENNOISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	OMELETTE NATURE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES CREMEE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BANANES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 6 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DUO DE *BOEUF BIO ET LENTILLES BIO A L'ORANGE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE MOUTARDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	POEELE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.