



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.

Lundi 9 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Jeudi 12 novembre 2026	Vendredi 13 novembre 2026	ORIGINES
<p>Avocat</p> <p>*Saucisse locale   rougail</p> <p>Poêlée de légumes verts</p> <p>et/ou Riz Bio créole </p> <p>Yaourt fruits rouges local </p>	<p>Pizza au fromage Bio </p> <p>Duo de *Vedell IGP   et haricots blancs aux olives</p> <p>Jeunes carottes persillées</p> <p>et/ou Pommes de terre vapeur</p> <p>Gouda Bio  </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs Bio , olives</p> <p>et Dés d'emmental</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Céréales gourmandes Bio </p> <p>et/ou Gratin de chou-fleur</p> <p>Purée de pommes Bio </p>	<p>Salade verte, dés de brebis</p> <p>et <u>vinaigrette à la grenade locale</u> </p> <p>*Hoki sur julienne de légumes</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>et/ou Purée de patates douces</p> <p>Flan vanille nappé caramel Bio </p>	<p>*Saucisse : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie</p> <p>*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p>*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)</p>
Lundi 9 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Jeudi 12 novembre 2026	Vendredi 13 novembre 2026	ORIGINES
<p> Coleslaw et 1/2 Oeuf dur Bio </p> <p>Pois chiches Bio </p> <p>et chou fleur tikka massala</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Yaourt vanille local </p>	<p>Tarte aux légumes</p> <p>Oeufs durs Bio  à la dijonnaise</p> <p>Jeunes carottes persillées</p> <p>et/ou Pommes de terre vapeur</p> <p>Babybel Bio  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles Bio </p> <p>et Dés de mimolette</p> <p>Yassa de légumes (pois chiches, carottes, courgettes, poivrons, olives)</p> <p>Céréales gourmandes Bio </p> <p>Purée de pommes abricots Bio </p>	<p>Duo de chou, pommes HVE </p> <p>et <u>vinaigrette à la grenade locale</u> </p> <p>Pané fromager</p> <p>et sauce moutarde</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>et/ou Purée de patates douces</p> <p>Yaourt vanille Bio </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 9 de novembre del 2026	Dimarts 10 de novembre del 2026	Dijous 12 de novembre del 2026	Divendres 13 de novembre del 2026	ORIGEN
 Alvacat *Rougail de salsitxa local Verdures a la paella i/o arròs crioll biològic logurt de fruites vermelles local	Pizza de formatge biològica Duo de *vedella IGP i mongetes blanques amb olives Carottes tendres amb all i julivert i/o patates al vapor Gouda biològic Poma biològica local	Amanida de patata, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental Peix arrebossat i llimona Cereals gormands biològics i/o coliflor gratinada Puré de poma biològic	 Amanida verda amb daus de formatge d'ovella i vinagreta de magrana local *Hoki sobre juliana de verdure Bunyols de salsifí i/o puré de moniato Flam de vainilla amb caramel biològic	*Salsitxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Hoki MSC (pesca sostenible): Macrurus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Océa Pacifique sud-ouest (FAO 81)

Dilluns 9 de novembre del 2026	Dimarts 10 de novembre del 2026	Dijous 12 de novembre del 2026	Divendres 13 de novembre del 2026	ORIGEN
 Amanida de col i mig ou dur biològic Cigrons biològics i coliflor tikkà massala Arròs crioll biològic logurt de vainilla local	Pastís de verdure Ous durs biològics estil de Dijon Carottes tendres amb all i julivert i/o patates al vapor Babybel biològic Pera local	Amanida de lleties biològiques i daus de mimolette Yassa de verdure (cigrons, carota, carabassó, pebrot i olives) Cereals gormands biològics Puré de poma i albercoc biològic	 Duo de cols, poma HVE i vinagreta de magrana local Formatge arrebossat amb mostassa Bunyols de salsifí i/o puré de moniato logurt de vainilla biològic	

Bilan allergènes du lundi 9 novembre 2026 au dimanche 15 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 9 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TIKKA MASSALA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	*SAUCISSE LOCALE ROUGAIL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRUITS ROUGES 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 10 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	DUO DE *VEDELL IGP ET HARICOTS BLANCS AUX OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OEUF DUR BIO A LA DIJONNAISE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE VAPEUR	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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 12 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE LENTILLES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
	YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CHOU CHINOIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CUBES DE POMMES HVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*HOKI SUR JULIENNE DE LEGUMES	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE MOUTARDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT A LA 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.