

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 16 novembre 2026	Mardi 17 novembre 2026	Jeudi 19 novembre 2026	Vendredi 20 novembre 2026
<p>Pamplemousse et Dose de sucre *Cabillaud sauce moules et crevettes</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>et/ou Poêlée de légumes grillés au pesto</p> <p>Yaourt nature Bio  </p> <p>et Dose de sucre</p>	<p>Salade de coquillettes Bio </p> <p>au thon</p> <p>*Boeuf Bio   aux oignons</p> <p>Brocolis Bio persillés </p> <p>et/ou Pommes de terre vapeur Brie</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>*Rosette locale  </p> <p>ou *Chorizo local  </p> <p>ou *Pâté en croûte de volaille et cornichon</p> <p>Légumes à couscous et pois chiches</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Purée pommes pêches Bio </p>	<p>Salade verte</p> <p>*Viande bolognaise  </p> <p>(*Egrené de bœuf)</p> <p>Torsades Bio </p> <p>et/ou Poêlée de légumes verts</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Cocktail de fruits des îles</p>

ORIGINES
<p>*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)</p> <p>*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p>*Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie</p> <p>*Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie</p> <p>*Pâté en croûte de volaille : Viandes de dinde, poulet et canard Union Européenne (avec gélatine de bœuf)</p> <p>*Egrené de bœuf : Viande de bœuf française</p>

Lundi 16 novembre 2026	Mardi 17 novembre 2026	Jeudi 19 novembre 2026	Vendredi 20 novembre 2026
<p>Endives et noix</p> <p>et ½ Oeuf dur Bio </p> <p>Cari de carottes aux deux lentilles</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Fromage blanc Bio  </p> <p>et Confiture de fraise</p>	<p>Salade de coquillettes Bio </p> <p>maïs, olives</p> <p>Omelette nature Bio </p> <p>Brocolis Bio persillés </p> <p>et/ou Pommes de terre vapeur</p> <p>Mini cabrette</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Galette de blé tomate mozzarella et sauce au poivre</p> <p>Purée de potiron Bio </p> <p>et/ou Semoule Bio </p> <p>Tomme des Pyrénées IGP  </p> <p>Purée pommes poires Bio </p>	<p>Avocat et ½ Oeuf dur Bio </p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Cocktail de fruits du verger</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

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 16 de novembre del 2026	Dimarts 17 de novembre del 2026	Dijous 19 de novembre del 2026	Divendres 20 de novembre del 2026	ORIGEN
<p>Aranja i dosi de sucre</p> <p>*Bacallà amb salsa de musclos i gambes</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>i/o Verdures a la paella amb pesto</p> <p>logurt natural biològic i dosi de sucre</p>	<p>Amanida de pistons biològics amb tonyina</p> <p>*Bou biològic amb ceba</p> <p>Bròquil biològic amb all i julivert</p> <p>i/o Patates al vapor</p> <p>Brie</p> <p>Plàtan biològic</p>	<p>*Llonganissa ampla local o *Xoriço local</p> <p>*Crosta de paté d'aviram i cogombret</p> <p>Verdures de cuscús i cigrons</p> <p>Sèmola biològica</p> <p>Cantal DOP</p> <p>Puré poma i préssec biològic</p>	<p>Amanida verda</p> <p>*Carn a la bolonyesa (*carn picada de bou)</p> <p>Espirals biològiques</p> <p>i/o Verdures a la paella</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Còctel de fruita de les illes</p>	<p>*Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p> <p>*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</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'indiot, pollastre i ànec de la Unió Europea (amb gelatina de bou)</p> <p>*Carn picada de bou: Carn de bou francesa</p>
Dilluns 16 de novembre del 2026	Dimarts 17 de novembre del 2026	Dijous 19 de novembre del 2026	Divendres 20 de novembre del 2026	ORIGEN
<p>Endívies amb nous i mig ou dur biològic</p> <p>Curri de carotes</p> <p>amb dues varietats de llenties</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>Formatge fresc biològic i confitura de maduixa</p>	<p>Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives</p> <p>Truita a la francesa biològica</p> <p>Bròquil biològic amb all i julivert</p> <p>i/o Patates al vapor</p> <p>Mini Cabrette</p> <p>Clementina biològica</p>	<p>Api amb salsa rémoulade</p> <p>Galette de blat, tomata, mozzarella i salsa de pebre</p> <p>Puré de carabassa biològica i/o Sèmola biològica</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Puré poma i pera biològic</p>	<p>Alvocat i mig ou dur biològic</p> <p>Raviolis de verdure</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Còctel de fruita del verger</p>	

Bilan allergènes du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 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 16 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CABILLAUD SAUCE CREVETTES ET MOULES	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓
	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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 17 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
	SALADE DE COQUILLETES BIO, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO AUX OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE VAPEUR	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MINI CABRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CLEMENTINE 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 19 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	*CHORIZO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*PATE EN CROUTE DE VOLAILLE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROSETTE LOCALE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	LEGUMES A COUSCOUS	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE POIVRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES PECHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE POMMES POIRES 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 20 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VELOUTE DUBARRY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	RAVIOLIS AUX LEGUMES	☐	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VIANDE BOLOGNAISE (*EGRENE DE BOEUF)	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS DES ILES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	COCKTAIL DE FRUITS DU VERGER	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.