



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 23 novembre 2026	Mardi 24 novembre 2026	Jeudi 26 novembre 2026	Vendredi 27 novembre 2026	ORIGINES
<p>Radis et beurre *Saumon au basilic Mousseline de petits pois et/ou Riz parfumé</p> <p>Crème dessert chocolat Bio </p>	<p>Salade cœur de palmier, maïs, olives *Sauté de poulet Label Rouge à la basquaise Carottes Bio braisées et/ou Pommes de terre vapeur au beurre persillées Kiri Kiwi Bio local </p>	<p>Macédoine de légumes *Rôti de veau au curry Potatoes et/ou Poêlée méridionale Camembert Mousse au chocolat</p>	<p>Duo de chou Poisson meunière Duo de courgettes persillées et/ou Farfalles Bio et Emmental râpé St Nectaire AOP Tarte pommes normande</p>	<p>*Pavé de saumon ASC : Salmo salar</p> <p>*Sauté de poulet Label Rouge : France</p> <p>*Rôti de veau : Union Européenne</p>
Lundi 23 novembre 2026	Mardi 24 novembre 2026	Jeudi 26 novembre 2026	Vendredi 27 novembre 2026	ORIGINES
<p>Salade verte et croûtons et Dés d'emmental Dahl de lentilles Bio et petits pois Riz parfumé Crème dessert vanille Bio </p>	<p>Betteraves lanières Oeufs dur Bio sauce mornay Carottes Bio braisées et/ou Pommes de terre vapeur au beurre persillées Cantafras Pomme Bio locale </p>	<p>Salade de blé Bio , maïs Bio , olives Carré de seitan Bio et sauce moutarde Potatoes et/ou Poêlée méridionale Vache qui rit Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Avocat et 1/2 Oeuf dur Bio Pané de blé épinard emmental et Sauce portugaise Duo de courgettes persillées et/ou Farfalles Bio et Emmental râpé Fourme d'Ambert AOP Eclair 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



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 23 de novembre del 2026	Dimarts 24 de novembre del 2026	Dijous 26 de novembre del 2026	Divendres 27 de novembre del 2026	ORIGEN
Raves amb mantega *Salmó amb alfàbrega Mussolina de pèsols i/o Arròs aromatitzat Crema de xocolata biològica	Amanida de cor de palmera, blat d'indi i olives *Saltat de pollastre Label Rouge a la basca Carotes biològiques estofades i/o Patates al vapor amb mantega i all i julivert Kiri Kiwi biològic local	Minestra de verdures *Vedella rostida amb curri Patates fregides extragrans i/o Paellada meridional Camembert Mousse de xocolata	Duo de cols Peix a la meunière Duo de carabassons amb all i julivert i/o Llaços biològics amb emmental ratllat Santnectari DOP Pastís normand de poma	*Pavé de salmó ASC (piscicultura responsable): Salmo salar *Saltat de pollastre Label Rouge: França *Vedella rostida: Unió Europea



Dilluns 23 de novembre del 2026	Dimarts 24 de novembre del 2026	Dijous 26 de novembre del 2026	Divendres 27 de novembre del 2026	ORIGEN
Amanida verda amb crostonets i daus d'emmental Dal de llenties biològiques i pèsols Arròs aromatitzat Crema de vainilla biològica	Tires de remolatxa Ous durs biològics amb salsa Mornay Carotes biològiques estofades i/o Patates al vapor amb mantega i all i julivert Cantafrais Poma biològica local	Amanida de blat biològic, blat d'indi biològic i olives Carré de seitan biològic amb mostassa Patates fregides extragrans i/o Paellada meridional Vache Qui Rit logurt batut de fruita	Alvocat i mig ou dur biològic Blat, espinacs i emmental arrebossats amb salsa portuguesa Duo de carabassons amb all i julivert i/o Llaços biològics i emmental ratllat Fourme d'Ambert DOP Éclair 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 23 novembre 2026 au dimanche 29 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
Entrée	CROUTONS	☐	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES D'EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	*PAVE DE SAUMON AU BASILIC	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	MOUSSELINE DE PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME DESSERT 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.

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 24 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COEUR DE PALMIER, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO SAUCE MORNAY	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	*SAUTE DE POULET LABEL ROUGE A LA BASQUAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CAROTTES BIO BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	POMMES DE TERRE VAPEUR AU BEURRE PERSILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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 26 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO, MAIS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROTI DE VEAU AU CURRY	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE MOUTARDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE MERIDIONALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POTATOES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOUSSE 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.

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 27 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU CHINOIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	VELOUTE DE CAROTTES AU CURRY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE PORTUGAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	DUO DE COURGETTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST NECTAIRE AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AUX POMMES NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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.