UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

écoles escoles

MENUS SELF
MENÚS AUTOSERVEI

Lundi 2 novembre 2026	Mardi 3 novembre 2026	Mercredi 4 novembre 2026	Jeudi 5 novembre 2026	Vendredi 6 novembre 2026
Salade verte ou Pamplemousse et sucre Bouillabaisse de *colin Pomme de terre vapeur au beurre persillées Yaourt nature Bio ou Fromage blanc Bio Dose de sucre	Sardine et citron ou Betteraves lanières et miettes de surimi *Pennes Bio carbonara (*lardons et *dés de jambon) Emmental râpé Poire ou Orange	Avocat *Cuisse de poulet grillée Poêlée camarguaise Chavroux Purée de pommes bananes	Omelette nature Bio Purée crécy Cantal AOP ou Tomme des Pyrénées IGP Pomme Bio locale ou Banane Bio	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette ou Radis et beurre Duo *Boeuf et lentilles Bio à l'orange Céréales gourmandes Bio Yaourt aux fruits ou Liégeois au chocolat

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)
***Lardons :** Porc Union Européenne
***Dés de jambon :** Porc Union Européenne
***Cuisse de poulet :** France
***Bœuf Bio et non Bio :** Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

Dilluns 2 de novembre del 2026	Dimarts 3 de novembre del 2026	Dimecres 4 de novembre del 2026	Dijous 5 de novembre del 2026	Divendres 6 de novembre del 2026
Amanida verda o Aranja i sucre Bullabessa de *peix carboner Patates al vapor amb mantega i all i julivert logurt natural biològic o Formatge fresc biològic Dosi de sucre	Sardina i llimona o Tires de remolatxa i engrunes de surimi *Plomes biològiques a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil) Emmental ratllat Pera o Taronja	Alvocat *Cuixa de pollastre a la planxa Paellada camarguesa Chavroux Puré de poma i plàtan	Truita a la francesa biològica Puré de patata i carrota Cantal DOP o Tomme des Pyrénées IGP Poma biològica local o Plàtan biològic	Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet o Raves amb mantega Duo de *bou biològic i llenties biològiques amb taronja Cereals gormands biològics logurt de fruita o Liégeois de xocolata

ORIGEN

***Filet de peix carboner MSC (pesca sostenible):** Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Oceà Atlantic nord-est (FAO 27) i Theragra chalcogramma, pesca d'arrossegament, Oceà Pacífic nord-oest (FAO 61)
***Cansalada:** Porc de la Unió Europea
***Daus de pernil:** Porc de la Unió Europea
***Cuixa de pollastre:** França
***Bou biològic i no biològic:** Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)(Rosselló i cantons limítrofs)

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 2)

PRIMAIRE SELF DEJEUNER MILLAS 2 - 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	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOUILLABAISSE DE *COLIN	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓
Garniture	POMMES DE TERRE VAPEUR AU BEURRE PERSILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 3 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	BETTERAVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TRANCHE DE CITRON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SARDINE A L HUILE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	☐	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	PENNES BIO A LA CARBONARA (*LARDONS ET *DES DE JAMBON)	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PENNES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

PRIMAIRE SELF DEJEUNER MILLAS 2 - 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 5 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DUO DE *BOEUF ET LENTILLES BIO A L'ORANGE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CEREALES GOURMANDES 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.

Bilan allergènes du lundi 2 novembre 2026 au dimanche 8 novembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - 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
MERCREDI 4 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CUISSE DE POULET GRILLEE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE CAMARGUAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BANANES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.