UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

écoles escoles

MENUS SELF
MENÚS AUTOSERVEI

Lundi 9 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Mercredi 11 novembre 2026	Jeudi 12 novembre 2026	Vendredi 13 novembre 2026
Coleslaw ou Avocat et 1/2 Oeuf dur Bio *Saucisse locale rougail Riz Bio créole Yaourt fruits rouges local ou Yaourt vanille local	Pizza au fromage Bio ou Tarte aux légumes Duo de *Vedell IGP et haricots blancs aux olives Jeunes carottes persillées Gouda Bio ou Babybel Bio Fruit de saison Bio ou Fruit saison Bio	FERIE	Salade de coquillettes Bio maïs, olives et Dés d'emmental ou Salade de coquillettes Bio au thon et Dés de mimolette Poisson pané et citron Gratin de chou-fleur Fruit de saison ou Fruit de saison	Salade verte, dés de poire, dés de brebis et Vinaigrette à la grenade locale Pané fromager Purée de patates douces Flan vanille nappé caramel Bio ou Yaourt banane Bio

ORIGINES
***Saucisse :** Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie ***Vedell IGP :** Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

Dilluns 9 de novembre del 2026	Dimarts 10 de novembre del 2026	Dimecres 11 de novembre del 2026	Dijous 12 de novembre del 2026	Divendres 13 de novembre del 2026
Amanida de col o Alvocat i mig ou dur biològic *Rougail de salsitxa local Arròs crioll biològic Iogurt de fruites vermelles local o Iogurt de Vainilla local	Pizza de formatge biològica o pastís de verdures Duo de *vedella IGP i mongetes blanques amb olives Carrotes tendres amb all i julivert Gouda biològic o babybel biologic Poma Biológica local o Plàtan Biológica	FESTIU	Amanida de pistons biològics, blat d'indi, olives i daus d'emmental o amanida de pistons biològicsamb tonyina i daus de mimolette Peix arrebossat i llimona Coliflor gratinada Pera Local o Pruna	Amanida verda, daus de pera, daus de formatge d'ovella i vinagreta de magrana local Formatge arrebossat Puré de moniato Flam de vainilla amb caramel biològic o Iogurt de plàtan biològic

ORIGEN
*Salsitxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (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 9 novembre 2026 au dimanche 15 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 9 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*SAUCISSE LOCALE ROUGAIL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRUITS ROUGES LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

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 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	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PRUNES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	DES DE BREBIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE POIRES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE BANANE 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.