



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Lundi 2 novembre 2026	Mardi 3 novembre 2026	Mercredi 4 novembre 2026	Jeudi 5 novembre 2026	Vendredi 6 novembre 2026	ORIGINES
Salade verte Bouillabaisse de *colin Pomme de terre vapeur au beurre persillées Yaourt nature Bio Dose de sucre	Sardine et citron *Pennes Bio carbonara (*lardons et *dés de jambon) Emmental râpé Poire	Avocat *Cuisse de poulet grillée Poêlée camarguaise Chavroux Purée de pommes bananes	 Omelette nature Bio Purée crécy Cantal AOP Pomme Bio locale 	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette Duo *Boeuf et lentilles Bio à l'orange Céréales gourmandes Bio Yaourt aux fruits	*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 *Boeuf 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	ORIGEN
Amanida verda Bullabessa de *peix carboner Patates al vapor amb mantega i all i julivert logurt natural biològic Dosi de sucre	Sardina i llimona *Plomes biològiques a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil) Emmental ratllat Pera	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 Poma biològica local	Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet Duo de *bou i llenties biològiques amb taronja Cereals gormands biològics logurt de fruita	*Filet de peix carboner MSC (pesca sostenible) : Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Océa Atlantic nord-est (FAO 27) i Theragra chalcogramma, pesca d'arrossegament, Océa Pacific 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 limitrofs)



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)

ECOLE 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	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOUILLABaisse DE *COLIN	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓
Garniture	POMMES DE TERRE VAPEUR AU BEURRE PERSILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	PORT SALUT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TRANCHE DE CITRON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SARDINE A L HUILE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	PENNES BIO A LA CARBONARA (*LARDONS ET *DES DE JAMBON)	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PENNES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

ECOLE 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

Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DUO DE *BOEUF ET LENTILLES BIO A L'ORANGE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Produit Laitier	GALETTE PALET PUR BEURRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	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	*CUISSÉ DE POULET GRILLÉ	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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.