



# MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS



| Lundi 16 novembre 2026                                                                                                                      | Mardi 17 novembre 2026                                                                                            | Mercredi 18 novembre 2026                                                                                                          | Jeudi 19 novembre 2026                                                                                                     | Vendredi 20 novembre 2026                                                                                                 | ORIGINES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salade verte<br>et ½ Oeuf dur Bio<br>Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio<br>Riz Bio créole<br>Yaourt nature Bio  Dose de sucre | Avocat<br>*Viande bolognaise  (*Égrené de boeuf)<br>Torsades Bio<br>Emmental râpé<br>Purée de pommes abricots Bio | Betteraves Bio<br>*Rôti de dinde Label Rouge<br>sauce forestière<br>Brocolis Bio persillés<br>Liégeois chocolat<br>Fruit de saison | *Chorizo local<br>et cornichon<br>*Cabillaud sauce moules et crevettes<br>Semoule Bio<br>Cantal AOP<br>Fruit de saison Bio | Salade de pommes de terre, maïs Bio , olives<br>*Boeuf Bio  aux oignons<br>Poêlée campagnarde Brie<br>Fruit de saison Bio | <b>*Égrenée de bœuf</b> : Viande de bœuf française<br><b>*Rôti de dinde Label Rouge</b> : France<br><b>*Chorizo artisanal</b> : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie<br><b>*Cabillaud MSC</b> : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)<br><b>*Boeuf Bio</b> : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) |



| Dilluns 16 de novembre del 2026                                                                                                                               | Dimarts 17 de novembre del 2026                                                                                                       | Dimecres 18 de novembre del 2026                                                                                                                  | Dijous 19 de novembre del 2026                                                                                             | Divendres 20 de novembre del 2026                                                                                             | ORIGEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Amanida verda i mig ou dur biològic<br>Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics<br>Arròs crioll biològic<br>logurt natural biològic<br>Dosi de sucre | Alvocat<br>*Carn a la bolonyesa (*carn picada de bou)<br>Espirals biològiques<br>Emmental ratllat<br>Puré de poma i albercoc biològic | Remolatxa biològica<br>*Indiot Label Rouge rostit amb salsa forestal<br>Bròquil biològic amb all i julivert<br>Liégeois de xocolata<br>Pera local | *Xoriço local i cogombret<br>*Bacallà amb salsa de musclos i gambes<br>Sèmola biològica<br>Cantal DOP<br>Taronja biològica | Amanida de patata, blat d'indi biològic i olives<br>*Bou biològic amb ceba<br>Paellada camperola Brie<br>Poma biològica local | <b>*Carn picada de bou</b> : Carn de bou francesa<br><b>*Indiot Label Rouge rostit</b> : França<br><b>*Xoriço artesà</b> : Carn de porc Pyrénées Excellence, França, Occitània<br><b>*Bacallà MSC</b> (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)<br><b>*Bou biològic</b> : 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](http://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](http://www.udsis.fr)



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

|                 |                                                  |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--------------------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | DEMI OEUF DUR BIO                                | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
|                 | SALADE BATAVIA                                   | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture       | RIZ BIO CREOLE                                   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | CHAVROUX                                         | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | DOSE DE SUCRE                                    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | YAOURT NATURE BIO                                | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |

MARDI 17 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

|                 |                                       |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|---------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | AVOCAT                                | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *VIANDE BOLOGNAISE (*EGRENE DE BOEUF) | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture       | TORSADES BIO                          | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | EMMENTAL RAPE                         | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | PUREE POMMES ABRICOTS BIO             | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

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 19 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

|                 |                                      |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | CORNICHONS                           | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ |
|                 | *ROSETTE LOCALE                      | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *CABILLAUD SAUCE CREVETTES ET MOULES | <input type="checkbox"/> | - | - | ✓ | - | - | ✓ | ✓ | - | ✓ | - | - | ✓ | - | - | ✓ |
| Garniture       | SEMOULE BIO                          | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | CANTAL AOP                           | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | ORANGE BIO                           | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

### VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

|                 |                                             |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|---------------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *BOEUF BIO AUX OIGNONS                      | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture       | POELEE CAMPAGNARDE                          | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | BRIE                                        | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | POMME BIO LOCALE                            | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

### 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 16 novembre 2026 au dimanche 22 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 18 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

|                 |                                            |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--------------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | BETTERAVES BIO                             | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | ROTI DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE FORESTIERE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture       | BROCOLIS BIO PERSILLES                     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | LIEGEOIS CHOCOLAT                          | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | POIRE LOCALE                               | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

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.