UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

Crèches Moyens grands

MENUS

	lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Entrée *en option* **(soupe pour tous)**	*Tomates HVE locales*	*Pamplemousse et avocat*	Soupe de légumes	*Endives, pommes Bio locales et sauce échalote ciboulette*	Velouté de potiron
Plat protidique	*Merlu sur lit de poireaux	Omelette nature Bio	*Sauté de porc Label Rouge local aux olives	*Paleron de bœuf sauce brune	*Saumon au basilic
Féculents	Mousseline de petits pois	Riz parfumé	Blé Bio à la tomate	Flageolets Bio à l'échalote	Macaronis Bio
Légumes		Poêlée ratatouille	Duo de carottes persillées	Haricots verts Bio persillés	Epinards Bio béchamel
Fromage ou laitage *en option*	*Gouda Bio*	*Samos*	*Cantal AOP*	*Fromage blanc Bio*	*Edam Bio*
Fruits ou purée de fruits *en option*	*Pomme Bio locale Bio*	*Purée de pomme Bio*	*Banane RUP*	*Purée de pomme coing*	*Orange Bio*

origines

*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
*Sauté de porc Label Rouge local : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
*Paleron de boeuf : France
*Saumon ASC : Salmo salar

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

Goûters Moyens grands

GOÛTERS CRÈCHES

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Pain (fourni par la structure satellite)	Riz soufflé au chocolat Bio	Muesli au chocolat Bio	Pain (fourni par la structure satellite)	Galette de riz soufflé Bio
Petit suisse Bio	Fromage blanc Bio	Yaourt nature Bio	Tomme des Pyrénées IGP	Fromage blanc Bio
Purée de pomme abricot Bio	Poire locale	Orange Bio	Purée de pomme poire Bio	Prunes locales
				Confiture de fraise Bio

Bilan allergènes du lundi 19 octobre 2026 au dimanche 25 octobre 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

GRAND 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
LUNDI 19 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	TOMATES HVE LOCALES	☐	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*MERLU SUR LIT DE POIREAUX	☐	-	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	-	✔	-	-	✔
Garniture	MOUSSELINE DE PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	✔
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 20 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	☐	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✔	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
Garniture	POELEE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES 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.

GRAND 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
MERCREDI 21 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SOUPE DE LEGUMES	☐	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔
Plat	*SAUTE DE PORC LABEL ROUGE LOCAL AUX OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	✔
Garniture	BLE BIO A LA TOMATE	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DUO DE CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 22 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ENDIVES	☐	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PALERON DE BOEUF SAUCE BRUNE	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	✔
Garniture	FLAGEOLETS BIO AUX ECHALOTES TOMATES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

GRAND 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
VENDREDI 23 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	VELOUTE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*PAVE DE SAUMON AU BASILIC	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE 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.

Bilan allergènes du lundi 19 octobre 2026 au dimanche 25 octobre 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

GRAND GOUTER 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
LUNDI 19 OCTOBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME ABRICOT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 20 OCTOBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POIRE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 21 OCTOBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 22 OCTOBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 23 OCTOBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CONFITURE FRAISE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE DE RIZ BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.