UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

Crèches Moyens grands

MENUS

	Lundi 9 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Mercredi 11 novembre 2026	Jeudi 12 novembre 2026	Vendredi 13 novembre 2026
Entrée *en option* **(soupe pour tous)**	*Avocat*	Soupe de légumes	FERIE	Velouté de potiron	*Chou blanc, pommes Bio locales et Vinaigrette grenade locale*
Plat protidique	*Hoki sur julienne de légumes	*Vedell IGP aux olives		*Escalope de poulet au jus et champignons	*Merlu sauce hollandaise
Féculents	Riz Bio créole	Haricots blancs au jus		Coquillettes Bio	Purée de patates douces
Légumes	Courgettes Bio persillées	Jeunes carottes persillées		Gratin de chou-fleur	Poêlée ratatouille
Fromage ou laitage *en option*	*Gouda Bio*	*Cantal AOP*		*Yaourt nature Bio*	*Kiri*
Fruits ou purée de fruits *en option*	*Purée de pomme pêche Bio*	*Fruit de saison Bio*		*Fruit de saison Bio*	*Purée de pomme abricot Bio*

origines

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Escalope de poulet : France
*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

Goûters Moyens grands

GOÛTERS CRÈCHES

Lundi 9 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Mercredi 11 novembre 2026	Jeudi 12 novembre 2026	Vendredi 13 novembre 2026
Pain (fourni par la structure satellite)	Muesli au chocolat Bio	FERIE	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)
Petit suisse Bio	Fromage blanc Bio		Edam Bio	Yaourt nature Bio
Fruit de saison local	Purée de pomme Bio		Abricots et raisins secs Bio	Fruit de saison
			Chocolat noir Bio	

Bilan allergènes du lundi 9 novembre 2026 au dimanche 15 novembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	COURGETTES BIO PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES PECHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 10 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SOUPE DE LEGUMES	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*VEDELL IGP AUX OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS BLANCS AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

GRAND 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	VELOUTE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*ESCALOPE DE POULET AU JUS ET CHAMPIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	COQUILLETTES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	CHOU CHINOIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*MERLU SAUCE HOLLANDAISE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Garniture	POELEE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS 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 9 novembre 2026 au dimanche 15 novembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND GOUTER 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 - GOÛTER																	
Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POIRE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 10 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 12 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOTS ET RAISINS SECS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOCOLAT NOIR BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PRUNES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.