UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

alsh

MENUS TRADITIONNELS

Lundi 21 décembre 2026	Mardi 22 décembre 2026	Mercredi 23 décembre 2026	Jeudi 24 décembre 2026	Vendredi 25 décembre 2026
Salade de coquillettes Bio au thon *Boeuf Bio bourguignon Jeunes carottes persillées Kiri Fruit de saison	Salade verte et ½ Oeuf dur Bio Curry aux légumes d'automne (potiron Bio, lentilles, marrons) Riz Bio créole Edam Bio Flan vanille nappé caramel Bio	Betteraves Bio *Cuisse de poulet grillée Poêlée de mini pennes, courgettes, tomates, emmental Yaourt vanille Bio Fruit de saison	Carottes bâtonnets et sauce ciboulette échalote *Paupiette de veau sauce forestière Farfalles Bio Comté AOP Moelleux au chocolat	NOEL

ORIGINES
***Bœuf Bio :** Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) ***Cuisse de poulet :** France ***Paupiette de veau :** Viandes de veau, volaille, bœuf Union Européenne

Bilan allergènes du lundi 21 décembre 2026 au dimanche 27 décembre 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
LUNDI 21 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SALADE DE COQUILLETTES BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO BOURGUIGNON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI HVE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 22 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON BIO, LENTILLES ET MARRONS)	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL 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.

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 23 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	BETTERAVES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CUISSE DE POULET GRILLEE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE MINI PENNE, TOMATE, COURGETTE, EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A LA VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE LOCALE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
Garniture	FARFALLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	COMTE AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOELLEUX AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-

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.