UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

alsh

MENUS TRADITIONNELS

Lundi 28 décembre 2026	Mardi 29 décembre 2026	Mercredi 30 décembre 2026	Jeudi 31 décembre 2026	Vendredi 1er janvier 2027
Pizza au fromage *Vedell IGP moutarde et estragon Petits pois Bio au jus Samos Fruit de saison	Endives et noix Gratin de céréales et petits légumes Tomme des Pyrénées IGP Yaourt brassé aux fruits	*Pâté en croûte de volaille et cornichon *Cabillaud à l'américaine Riz Bio safrané Camembert Fruit de saison	Salade verte *Viande bolognaise (*Égrené de bœuf) Torsades Bio Emmental râpé Eclair au chocolat	NOUVEL AN

ORIGINES
***Vedell IGP :** Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) ***Pâté en croûte de volaille :** Viandes de dinde, poulet et canard Union Européenne (avec gélatine de bœuf) ***Cabillaud MSC :** Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27) ***Égrené de boeuf :** Viande bovine française

Bilan allergènes du lundi 28 décembre 2026 au dimanche 3 janvier 2027

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 28 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	PIZZA AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VEDELL IGP MOUTARDE ET ESTRAGON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 29 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GRATIN DE PETITS LEGUMES ET CEREALES	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 30 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*PATE EN CROUTE DE VOLAILLE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CABILLAUD A L'AMERICAINE	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO SAFRANE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VIANDE BOLOGNAISE (*EGRENE DE BOEUF)	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR 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.