UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

alsh

MENUS VÉGÉTARIENS

Lundi 21 décembre 2026	Mardi 22 décembre 2026	Mercredi 23 décembre 2026	Jeudi 24 décembre 2026	Vendredi 25 décembre 2026	ORIGINES
Salade de coquillettes Bio , maïs, olives Omelette nature Bio 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 Crispy de blé Poêlée de mini pennes, courgettes, tomates, emmental Yaourt vanille Bio Fruit de saison	Carottes bâtonnets et sauce ciboulette échalote et ½ Oeuf dur Bio Pois chiches Bio et duo de carottes à la forestière normande Farfalles Bio Comté AOP Moelleux au chocolat	NOEL	

Bilan allergènes du lundi 21 décembre 2026 au dimanche 27 décembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
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 - VEGETARIEN

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	CRISPY DE BLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
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.