UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

alsh

MENUS VÉGÉTARIENS

Lundi 28 décembre 2026	Mardi 29 décembre 2026	Mercredi 30 décembre 2026	Jeudi 31 décembre 2026	Vendredi 1er janvier 2027
Pizza au fromage Omelette nature 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	Céleri rémoulade Pané fromager Riz Bio safrané Camembert Fruit de saison	Salade verte et ½ Oeuf dur Bio Bolognaise de lentilles Bio Torsades Bio Emmental râpé Eclair au chocolat	NOUVEL AN

ORIGINES

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

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 28 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	PIZZA AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
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	CELERI REMOULADE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
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 - 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
JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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.