UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

crèches bébés

MENUS

	Lundi 30 novembre 2026	Mardi 1er décembre 2026	Mercredi 2 décembre 2026	Jeudi 3 décembre 2026	Vendredi 4 décembre 2026
Plat protidique	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Vedell IGP	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Porc local
Légumes	Mixé de Courgettes Bio	Mixé d'Épinards	Mixé de Carottes	Mixé de Petits pois	Mixé de Potiron
Féculents	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche *Bio*	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio	Purée de pommes de terre fraîche Bio
Option	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*

origines
*Escalope de dinde Label Rouge : France *Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) *Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) *Porc local : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

Goûters bébés

GOÛTERS CRÈCHES

Lundi 30 novembre 2026	Mardi 1er décembre 2026	Mercredi 2 décembre 2026	Jeudi 3 décembre 2026	Vendredi 4 décembre 2026
Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)
Purée de pomme Bio	Purée de pomme abricot Bio	Purée de pomme Bio	Purée de pomme pêche Bio	Purée de pomme Bio
Boudoirs Bio	Boudoirs Bio	Boudoirs Bio	Boudoirs Bio	Boudoirs Bio

Bilan allergènes du lundi 30 novembre 2026 au dimanche 6 décembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

BEBE 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 30 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE COURGETTES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 1 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	*FILET DE MERLU (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
	*FILET DE MERLU (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
Garniture	PUREE D'EPINARD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES 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.

BEBE 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 2 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	*VEDELL IGP (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VEDELL IGP (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POLENTA	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 3 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	*FILET DE HOKI (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
	*FILET DE HOKI (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 4 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	*PORC LOCAL (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*PORC LOCAL (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

UDSIS THUIR

BEBE GOUTER - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
	PUREE DE POMME POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
	PUREE DE POMME PECHE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
	PUREE DE POMME ABRICOT 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.