UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

crèches bébés

MENUS

	Lundi 7 décembre 2026	Mardi 8 décembre 2026	Mercredi 9 décembre 2026	Jeudi 10 décembre 2026	Vendredi 11 décembre 2026
Plat protidique	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Veau Bio	Mixé ou haché de *Escalope de poulet	Mixé ou haché de *Saumon vapeur	Mixé ou haché de *Boeuf Bio
Légumes	Mixé de Carottes	Mixé de Courgettes Bio	Mixé de Brocoli	Mixé de Potiron	Mixé d'Haricots verts
Féculents	Purée de pommes de terre fraîche Bio	Purée de pommes de terre fraîche Bio	Patates douces	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio
Option	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*	*Purée de carottes*

origines
*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Escalope de poulet : France *Saumon ASC : Salmo salar *Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

Goûters bébés

GOÛTERS CRÈCHES

Lundi 7 décembre 2026	Mardi 8 décembre 2026	Mercredi 9 décembre 2026	Jeudi 10 décembre 2026	Vendredi 11 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 poire Bio	Purée de pomme Bio	Purée de pomme pêche Bio
Boudoirs Bio	Boudoirs Bio	Boudoirs Bio	Boudoirs Bio	Boudoirs Bio

Bilan allergènes du lundi 7 décembre 2026 au dimanche 13 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 7 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	*FILET DE COLIN (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
	*FILET DE COLIN (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 8 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	*VEAU BIO (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VEAU BIO (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE COURGETTES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 9 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	*ESCALOPE DE POULET (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ESCALOPE DE POULET (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE BROCOLI	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
JEUDI 10 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	*FILET DE SAUMON (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
	*FILET DE SAUMON (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
Garniture	POLENTA	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 11 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	*BOEUF BIO (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*BOEUF BIO (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.