UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

collèges col.legis

MENUS TRADITIONNELS
MENÚS TRADICIONALS

Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en «autoservei» i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.

Lundi 9 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Jeudi 12 novembre 2026	Vendredi 13 novembre 2026
Avocat *Saucisse locale rougail Poêlée de légumes verts et/ou Riz Bio créole Yaourt fruits rouges local	Pizza au fromage Bio Duo de *Vedell IGP et haricots blancs aux olives Jeunes carottes persillées et/ou Pommes de terre vapeur Gouda Bio Pomme Bio locale	Salade de pommes de terre, maïs Bio, olives et Dés d'emmental Poisson pané et citron Céréales gourmandes Bio et/ou Gratin de chou-fleur Purée de pommes Bio	Salade verte, dés de brebis et vinaigrette à la grenade locale *Hoki sur julienne de légumes Beignets de salsifis et/ou Purée de patates douces Flan vanille nappé caramel Bio

ORIGINES
***Saucisse** : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie ***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)

REPAS VÉGÉTARIEN

Lundi 9 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Jeudi 12 novembre 2026	Vendredi 13 novembre 2026
Coleslaw et 1/2 Oeuf dur Pois chiches Bio et chou fleur tikka massala Riz Bio créole Yaourt vanille local	Tarte aux légumes Oeufs durs à la dijonnaise Jeunes carottes persillées et/ou Pommes de terre vapeur Babybel Bio Poire	Salade de lentilles Bio et Dés de mimolette Yassa de légumes (pois chiches, carottes, courgettes, poivrons, olives) Céréales gourmandes Bio Purée de pommes abricots Bio	Duo de chou, pommes HVE et vinaigrette à la grenade locale Pané fromager et sauce moutarde Beignets de salsifis et/ou Purée de patates douces Yaourt vanille Bio

ORIGINES

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles. Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement disponibilité du produit, délais de livraison...) ; ils seront actualisés sur notre site internet : www.udsis.fr

Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles. Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

collèges col.legis

MENUS TRADITIONNELS
MENÚS TRADICIONALS

Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en «autoservei» i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.

Dilluns 9 de novembre del 2026	Dimarts 10 de novembre del 2026	Dijous 12 de novembre del 2026	Divendres 13 de novembre del 2026	ORIGEN
Alvocat *Rougail de salsitxa local Verdures a la paella i/o arròs crioll biològic Iogurt de fruites vermelles local	Pizza de formatge biològica Duo de *vedella IGP i mongetes blanques amb olives Carrotes tendres amb all i julivert i/o patates al vapor Gouda biològic Poma biològica local	Amanida de patata, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental Peix arrebossat i llimona Cereals gormands biològics i/o coliflor gratinada Puré de poma biològic	Amanida verda amb daus de formatge d'ovella i vinagreta de magrana local *Hoki sobre juliana de verdures Bunyols de salsifí i/o puré de moniato Flam de vainilla amb caramel biològic	*Salsitxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs) *Hoki MSC (pesca sostenible): Macruronus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Oceà Pacífic sud-oest (FAO 81)

Dilluns 9 de novembre del 2026	Dimarts 10 de novembre del 2026	Dijous 12 de novembre del 2026	Divendres 13 de novembre del 2026	ORIGEN
Amanida de col i mig ou dur Cigrons biològics i coliflor tikkà massala Arròs crioll biològic Iogurt de vainilla local	Pastís de verdures Ous durs estil de Dijon Carrotes tendres amb all i julivert i/o patates al vapor Babybel biològic Pera	Amanida de llenties biològiques i daus de mimolette Yassa de verdures (cigrons, carrota, carabassó, pebrot i olives) Cereals gormands biològics Puré de poma i albercoc biològic	Duo de cols, poma HVE i vinagreta de magrana local Formatge arrebossat amb mostassa Bunyols de salsifí i/o puré de moniato Iogurt de vainilla biològic	

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles. Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement disponibilité du produit, délais de livraison...) ; ils seront actualisés sur notre site internet : www.udsis.fr

Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles. Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment (disponibilitat del producte, terminis de lliurament...) ; s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

Bilan allergènes du lundi 9 novembre 2026 au dimanche 15 novembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 9 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA MASSALA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	*SAUCISSE LOCALE ROUGAIL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRUITS ROUGES LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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
MARDI 10 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	DUO DE *VEDELL IGP ET HARICOTS BLANCS AUX OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	OEUF DUR A LA DIJONNAISE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE VAPEUR	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 12 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	DES DE MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE LENTILLES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
	YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES 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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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
VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	CHOU CHINOIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CUBES DE POMMES HVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*HOKI SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE MOUTARDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT A LA VANILLE 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.