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 16 novembre 2026	Mardi 17 novembre 2026	Jeudi 19 novembre 2026	Vendredi 20 novembre 2026
Pamplemousse et Dose de sucre *Cabillaud sauce moules et crevettes Riz Bio créole et/ou Poêlée de légumes grillés au pesto Yaourt nature Bio et Dose de sucre	Salade de coquillettes Bio au thon *Boeuf Bio aux oignons Brocolis Bio persillés et/ou Pommes de terre vapeur Brie Fruit de saison Bio	*Rosette locale ou *Chorizo local ou *Pâté en croûte de volaille et cornichon Légumes à couscous et pommes de terre Semoule Bio Cantal AOP Purée pommes pêches Bio	Salade verte *Viande bolognaise (*Egrené de bœuf) Torsades Bio et/ou Poêlée de légumes verts Emmental râpé Cocktail de fruits du verger

ORIGINES

***Cabillaud MSC :** Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
***Bœuf Bio :** Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
***Rosette artisanale :** Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
***Chorizo artisanal :** Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
***Pâté en croûte de volaille :** Viandes de dinde, poulet et canard Union Européenne (avec gélatine de bœuf)
***Égrenée de bœuf :** Viande de bœuf française

REPAS VÉGÉTARIEN

Lundi 16 novembre 2026	Mardi 17 novembre 2026	Jeudi 19 novembre 2026	Vendredi 20 novembre 2026
Endives et noix et ½ Oeuf dur Bio Cari de carottes aux deux lentilles Riz Bio créole Fromage blanc Bio et Confiture de fraise	Salade de coquillettes Bio maïs, olives Omelette nature Bio Brocolis Bio persillés et/ou Pommes de terre vapeur Mini cabrette Fruit de saison Bio	Céleri rémoulade Galette de blé tomate mozzarella et sauce au poivre Purée de potiron Bio et/ou Semoule Bio Tomme des Pyrénées IGP Purée pommes poires Bio	Avocat et ½ Oeuf dur Raviolis aux légumes Emmental râpé Cocktail de fruits du verger

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 16 de novembre del 2026	Dimarts 17 de novembre del 2026	Dijous 19 de novembre del 2026	Divendres 20 de novembre del 2026
Aranja i dosi de sucre *Bacallà amb salsa de musclos i gambes Arròs crioll biològic i/o Verdures a la paella amb pesto Iogurt natural biològic i dosi de sucre	Amanida de pistons biològics amb tonyina *Bou biològic amb ceba Bròquil biològic amb all i julivert i/o Patates al vapor Brie Plàtan biològic	*Llonganissa ampla local o *Xoriço local o *Crosta de paté d'aviram i cogombret Verdures de cuscús i patates Sèmola biològica Cantal AOP Puré poma i préssec biològic	Amanida verda *Carn a la bolonyesa (*carn picada de bou) Espirals biològiques i/o Verdures a la paella Emmental ratllat Còctel de fruita del verger

ORIGEN
*Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs) *Llonganissa ampla artesana: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Xoriço artesà: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Crosta de paté d'aviram: Carn d'indiot, pollastre i ànec de la Unió Europea (amb gelatina de bou) *Carn picada de bou: Carn de bou francesa

APAT VEGETARIA

Dilluns 16 de novembre del 2026	Dimarts 17 de novembre del 2026	Dijous 19 de novembre del 2026	Divendres 20 de novembre del 2026
Endívies amb nous i mig ou dur biològic Curri de carrotes amb dues varietats de llenties Arròs crioll biològic Formatge fresc biològic i confitura de maduixa	Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives Truita a la francesa biològica Bròquil biològic amb all i julivert i/o Patates al vapor Mini Cabrette Clementina biològica	Api amb salsa rémoulade Galette de blat, tomata, mozzarella i salsa de pebre Puré de carabassa biològica i/o Sèmola biològica Tomme des Pyrénées IGP Puré poma i pera biològic	Alvocat i mig ou dur Raviolis de verdures Emmental ratllat Còctel de fruita del verger

ORIGEN

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 16 novembre 2026 au dimanche 22 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 16 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CABILLAUD SAUCE CREVETTES ET MOULES	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓
	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CONFITURE DE FRAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 17 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SALADE DE COQUILLETTES BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
	SALADE DE COQUILLETTES BIO, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO AUX OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE VAPEUR	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MINI CABRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CLEMENTINE 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
JEUDI 19 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	CELERI REMOULADE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	*CHORIZO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*PATE EN CROUTE DE VOLAILLE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROSETTE LOCALE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	LEGUMES A COUSCOUS ET POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE POIVRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES PECHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE POMMES POIRES 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 20 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VELOUTE DUBARRY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	RAVIOLIS AUX LEGUMES	☐	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VIANDE BOLOGNAISE (*EGRENE DE BOEUF)	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS DU VERGER	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	COCKTAIL DE FRUITS DU VERGER	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.