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 30 novembre 2026	Mardi 1er décembre 2026	Jeudi 3 décembre 2026	Vendredi 4 décembre 2026
Duo de chou *Boles façon picolat (*boules de bœuf) Duo forestier (carottes et champignons) et/ou Riz Bio safrané Croc Lait Poire au sirop et sauce chocolat	*Galantine de volaille ou *Jambon blanc ou *Jambon sec STG et cornichon *Merlu sauce citron Chou-fleur persillé et/ou Macaronis Bio Emmental Bio Kaki pomme Bio local	Endives et noix *Nuggets de filet de poulet et mayonnaise Purée de pommes de terre Yaourt fraise Bio	Roulé au fromage Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio Blé Bio doré Fromage blanc aux fruits

ORIGINES
***Boule au bœuf :** UE ***Galantine de volaille aux olives (tranchée) :** Dinde UE ***Jambon blanc :** Porc UE ***Jambon sec STG :** Porc UE ***Merlu :** Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) ***Vedell IGP :** Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitane (Roussillon et Cantons limitrophes) ***Nuggets de filet de poulet :** UE

REPAS VÉGÉTARIEN

Lundi 30 novembre 2026	Mardi 1er décembre 2026	Jeudi 3 décembre 2026	Vendredi 4 décembre 2026
Avocat et ½ Oeuf dur Bio Mijoté de légumes aux pois chiches Riz Bio safrané Samos Pêche au sirop	Radis et beurre Curry de légumes d'automne (potiron Bio , lentilles, marrons) Macaronis Bio Edam Bio Clémentine Bio	Salade verte et ½ Oeuf dur Bio Crispy de blé et ketchup Poêlée campagnarde Yaourt banane Bio	Crêpe au fromage Omelette nature Bio Blé Bio doré et/ou Brocolis Bio persillés Flan vanille nappé caramel 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	Dimarts	Dijous	Divendres	ORIGEN

Dilluns	Dimarts	Dijous	Divendres	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 30 novembre 2026 au dimanche 6 décembre 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 30 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU CHINOIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*BOLES FACON PICOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
	MIJOTE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	DUO FORESTIER	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO SAFRANE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CROC LAIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHES AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE 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.

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 1 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
	*JAMBON BLANC	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*JAMBON SEC STG	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON BIO, LENTILLES ET MARRONS)	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	*MERLU SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	CHOU-FLEUR PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	KAKI POMME BIO 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
JEUDI 3 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*NUGGETS DE FILET DE POULET	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE CAMPAGNARDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT BRASSE BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	KETCHUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
VENDREDI 4 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	CREPES AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	ROULE AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.