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 7 décembre 2026	Mardi 8 décembre 2026	Jeudi 10 décembre 2026	Vendredi 11 décembre 2026
Pamplemousse et Dose de sucre *Colin madras Riz parfumé et/ou Poêlée de légumes champignons Yaourt nature Bio et Confiture de fraise	Betteraves lanières et miettes de surimi Gratin de coquillettes Bio et *dès de volaille Emmental râpé Kiwi Bio local	Salade de maïs Bio et olives *Escalope de dinde Label Rouge à la normande Semoule Bio et/ou Poêlée de légumes grillés au pesto Tomme des Pyrénées IGP Purée de pommes coings	Carottes bâtonnets et sauce bulgare *Rôti de veau au jus et champignons Purée St Germain crémée et/ou Jeunes carottes persillées Liégeois vanille

ORIGINES
***Colin MSC :** Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) ***Dés de volaille :** Viande de dinde France ***Escalope de dinde Label Rouge :** France ***Rôti de veau :** Union Européenne

REPAS VÉGÉTARIEN

Lundi 7 décembre 2026	Mardi 8 décembre 2026	Jeudi 10 décembre 2026	Vendredi 11 décembre 2026
Salade verte et ½ œuf dur Bio Pizza au fromage Poêlée de légumes champignons Fromage blanc Bio et Dose de sucre	Oeuf dur Bio et mayonnaise Tortellini ricotta épinard sauce béchamel au fromage Rondelé aux noix Pomme Bio locale	Céleri rémoulade Tortilla Poêlée de légumes grillés au pesto Cantal AOP Purée pommes bananes	Avocat Galette de blé tomate mozzarella et sauce moutarde Purée St Germain crémée et/ou Jeunes carottes persillées Liégeois chocolat

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 7 décembre 2026 au dimanche 13 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 7 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN MADRAS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	PIZZA AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 8 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	BETTERAVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	☐	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET *DES DE VOLAILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RONDELE AUX NOIX	☐	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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 10 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	CELERI REMOULADE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	SALADE DE MAIS BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TORTILLA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BANANES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 11 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VELOUTE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE MOUTARDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE SAINT GERMAIN CREMEE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	LIEGEOIS CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	LIEGEOIS VANILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.