UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

écoles escoles

# MENUS SELF
# MENÚS AUTOSERVEI

| Lundi 9 novembre 2026 | Mardi 10 novembre 2026 | Mercredi 11 novembre 2026 | Jeudi 12 novembre 2026 | Vendredi 13 novembre 2026 |
|---|---|---|---|---|
| Coleslaw<br>ou Avocat<br>et 1/2 Oeuf dur<br>*Saucisse locale<br>rougail<br>Riz Bio créole<br>Yaourt fruits rouges local<br>ou Yaourt vanille local | Pizza au fromage Bio<br>ou Tarte aux légumes<br>Duo de *Vedell IGP<br>et haricots blancs aux olives<br>ou Omelette Bio<br>Jeunes carottes persillées<br>ou Petits pois carottes persillés<br>Gouda Bio<br>ou Babybel Bio<br>Pomme Bio locale<br>ou Banane Bio | FERIE | Salade de pommes de terre, maïs Bio, olives et Dés d'emmental<br>ou Salade de lentilles Bio<br>et Dés de mimolette<br>Poisson pané et citron<br>Gratin de chou-fleur<br>Poire<br>ou Kiwi | Salade verte, dés de poire, dés de brebis et Vinaigrette à la grenade locale<br>Pané fromager<br>Purée de patates douces<br>Flan vanille nappé caramel Bio<br>ou Yaourt banane Bio |

| ORIGINES |
|---|
| ***Saucisse** : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie<br><br>***Vedell IGP** : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) |

**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

écoles escoles

# MENUS SELF
# MENÚS AUTOSERVEI

| Dilluns 9 de novembre del 2026 | Dimarts 10 de novembre del 2026 | Dimecres 11 de novembre del 2026 | Dijous 12 de novembre del 2026 | Divendres 13 de novembre del 2026 |
|---|---|---|---|---|
| Amanida de col<br>o Alvocat<br>i mig ou dur<br>*Rougail de salsitxa local<br>Arròs crioll biològic<br>Iogurt de fruites vermelles local<br>o Iogurt de Vainilla local | Pizza de formatge biològica<br>o pastís de verdures<br>Duo de *vedella IGP i mongetes blanques amb olives<br>o Truita a la francesa biològica<br>Carrotes tendres amb all i julivert o Pèsols carrotes amb all i julivert<br>Gouda biològic<br>o babybel biologic<br>Poma Biológica local<br>o Plàtan Biológica | FESTIU | Amanida de patata, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental<br>o Amanida de llenties biològiques i daus de mimolette<br>Peix arrebossat i llimona<br>Coliflor gratinada<br>Pera<br>o Kiwi | Amanida verda, daus de pera, daus de formatge d'ovella i vinagreta de magrana local<br>Formatge arrebossat<br>Puré de moniato<br>Flam de vainilla amb caramel biològic<br>o Iogurt de plàtan biològic |

| ORIGEN |
|---|
| *Salsitxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània<br><br>*Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs) |

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 2)

PRIMAIRE SELF 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 9 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Entrée | AVOCAT | ☐ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DEMI OEUF DUR | ☐ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| | SALADE COLESLAW | ☐ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| Plat | *SAUCISSE LOCALE ROUGAIL | ☐ | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture | RIZ BIO CREOLE | ☐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | YAOURT FRUITS ROUGES LOCAL | ☐ | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | YAOURT VANILLE LOCAL | ☐ | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| **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 | ☐ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture | JEUNES CAROTTES PERSILLEES OU PETITS POIS CAROTTES PERSILLES | | | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | BABYBEL BIO | ☐ | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | GOUDA BIO | ☐ | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | BANANE BIO | ☐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | POMME BIO LOCALE | ☐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | OMELETTE NATURE 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.

PRIMAIRE SELF 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 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 | ☐ | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - |
| Garniture | GRATIN DE CHOU FLEUR | ☐ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | KIWI | ☐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | POIRE | ☐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| **VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Entrée | DES DE BREBIS | ☐ | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DES DE POIRES | ☐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SALADE BATAVIA | ☐ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE | ☐ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ |
| Plat | PANE FROMAGER | ☐ | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | PUREE DE PATATES DOUCES | ☐ | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO | ☐ | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | YAOURT BRASSE BANANE 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.