UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

écoles escoles

MENUS SELF
MENÚS AUTOSERVEI

Lundi 16 novembre 2026	Mardi 17 novembre 2026	Mercredi 18 novembre 2026	Jeudi 19 novembre 2026	Vendredi 20 novembre 2026
Salade verte ou Endives et noix et ½ Oeuf dur Bio Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio Riz Bio créole Yaourt nature Bio ou Fromage blanc Dose de sucre	Avocat ou Pamplemousse et sucre *Viande bolognaise (*Égrené de boeuf) Torsades Bio Emmental râpé Purée de pommes abricots Bio ou Purée de pommes pêches Bio	Betteraves Bio *Rôti de dinde sauce forestière Brocolis Bio persillés Liégeois chocolat Poire	*Chorizo local ou *Rosette locale et cornichon *Cabillaud sauce moules et crevettes Semoule Bio Cantal AOP ou Tommes des Pyrénées IGP Purée de pommes ou Banane Bio	Salade de pommes de terre, maïs Bio, olives ou Salade lentilles Bio *Boeuf Bio aux oignons Poêlée campagnarde Brie ou Mini cabrette Pomme Bio locale ou Clémentine Bio

ORIGINES

***Égrenée de bœuf :** Viande de bœuf française
***Rôti de dinde Label Rouge :** France
***Chorizo artisanal :** Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
***Rosette artisanale :** Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
***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)

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 16 de novembre del 2026	Dimarts 17 de novembre del 2026	Dimecres 18 de novembre del 2026	Dijous 19 de novembre del 2026	Divendres 20 de novembre del 2026
Amanida verda o endívies amb nous i mig ou dur biològic Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics Arròs crioll biològic Iogurt natural biològic o formatge fresc Dosi de sucre	Alvocat o aranja i sucre *Carn a la bolonyesa (*carn picada de bou) Espirals biològiques Emmental ratllat Puré de poma i albercoc biològic o puré de poma i préssec biològic	Remolatxa biològica *Indiotrostit amb salsa forestal Bròquil biològic amb all i julivert Liégeois de xocolata Pera	*Xoriço local o *Ilonganissa ampla local i cogombret *Bacallà amb salsa de musclos i gambes Sèmola biològica Cantal DOP o Tomme des Pyrénées IGP Puré de poma o plàtan biològic	Amanida de patata, blat d'indi biològic, olives o amanida de llenties biològiques *Bou biològic amb cebes Paellada camperola Brie o Mini Cabrette Poma biològica local o clementina biològica

ORIGEN
*Carn picada de bou: Carn de bou francesa *Indiot Label Rouge rostit: França *Xoriço artesà: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Llonganissa ampla artesana: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)

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 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 16 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 17 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VIANDE BOLOGNAISE (*EGRENE DE BOEUF)	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE POMMES PECHES 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 19 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	*CHORIZO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*ROSETTE LOCALE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CABILLAUD SAUCE CREVETTES ET MOULES	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SALADE DE LENTILLES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO AUX OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE CAMPAGNARDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MINI CABRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

Bilan allergènes du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT 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
MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	BETTERAVES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	☐	-	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.