UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

écoles escoles

MENUS SELF
MENÚS AUTOSERVEI

Lundi 7 décembre 2026	Mardi 8 décembre 2026	Mercredi 9 décembre 2026	Jeudi 10 décembre 2026	Vendredi 11 décembre 2026
Salade verte ou Pamplemousse et sucre *Colin madras Blé Bio doré Fromage blanc Bio Dose de sucre ou Confiture de fraise	Salade d'haricots verts ou Salade d'haricots verts et thon Gratin de coquillettes Bio et *dès de volaille Emmental râpé Kiwi Bio local ou Pomme Bio locale	Radis et beurre *Fricadelle de bœuf Poêlée rustique Cantafrais Purée de pommes Bio	Tortilla Poêlée de riz Bio et légumes d'automne (potiron Bio, petits pois, marrons) Tomme des Pyrénées IGP ou Cantal AOP Banane RUP ou Poire HVE locale	Carottes bâtonnets et sauce bulgare ou Avocat *Rôti de veau au jus et champignons Purée St Germain crémée Liégeois vanille ou Liégeois chocolat

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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	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 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 7 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	PAMPLEMOUSSE	☐	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN MADRAS	☐	-	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	-	✔	-	-	✔
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	✔
Produit Laitier	CONFITURE DE FRAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 8 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE D'HARICOTS VERTS ET THON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET *DES DE VOLAILLE	☐	-	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	-	-	-	-	✔
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✔	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

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 10 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Plat	TORTILLA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE RIZ BIO ET LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON BIO, PETITS POIS ET MARRONS)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE HVE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 11 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	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.

Bilan allergènes du lundi 7 décembre 2026 au dimanche 13 décembre 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 9 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*FRICADELLE DE BOEUF	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	✔	-	-	-	-
Garniture	POELEE RUSTIQUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES 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.