UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES · ÉCOLES · COLLÈGES

écoles escoles

MENUS SELF
MENÚS AUTOSERVEI

Lundi 14 décembre 2026	Mardi 15 décembre 2026	Mercredi 16 décembre 2026	Jeudi 17 décembre 2026	Vendredi 18 décembre 2026
Salade de lentilles Bio ou Salade de pommes de terre, maïs Bio olives *Hoki sur lit de poireaux Jeunes carottes braisées Riz au lait ou Gâteau de semoule	Roulé au fromage ou Pizza au fromage Gardiane de duo de *Boeuf Bio et lentilles Bio Haricots verts Bio persillées Samos ou Croc Lait Pomme Bio locale ou Kiwi Bio local	Pamplemousse et Dose de sucre Galette de blé tomate mozzarella Poêlée campagnarde Vache qui rit Fromage blanc aux fruits	Médaillon de saumon sauce à l'aneth sur lit de salade verte ou Salade verte, butternut local rôti, noix et dés de brebis accompagnés d'une vinaigrette au miel de sapin des P.O *Ballottine de poulet farcie aux cèpes sauce bressanne Pommes noisette Babybel ou Comté AOP Donut chocolat Clémentine Bio Papillote au chocolat Jus de pomme pétillant	Endives et noix ou Radis et beurre Pâtes HVE au brocoli sauce Boursin Yaourt fraise local ou Yaourt abricot local

ORIGINES
***Hoki MSC :** Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) ***Bœuf Bio :** Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) ***Ballottine de poulet farcie aux cèpes:** Haut de cuisse de poulet France et Farce de dinde Union Européenne aux cèpes

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	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 14 décembre 2026 au dimanche 20 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 14 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SALADE DE LENTILLES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI SUR LIT DE POIREAUX	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Dessert	GATEAU DE SEMOULE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ AU LAIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 15 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	PIZZA AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROULE AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	GARDIANE DE DUO DE *BOEUF BIO ET LENTILLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CROC LAIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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 17 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	BUTTERNUT LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MEDAILLON DE SAUMON	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ANETH	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BALLOTINE DE POULET FARCIE AUX CEPES SAUCE BRESSANNE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Garniture	POMME NOISETTE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	COMTE AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DONUT AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
	JUS DE POMMES PETILLANT	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAPILLOTES AU CHOCOLAT PRALINE	☐	-	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Divers	SAUCE VINAIGRETTE AU MIEL 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.

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
VENDREDI 18 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT ABRICOT LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT FRAISE 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.

Bilan allergènes du lundi 14 décembre 2026 au dimanche 20 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 16 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	PAMPLEMOUSSE	☐	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE CAMPAGNARDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.