UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

écoles escoles

MENUS TRADITIONNELS
MENÚS TRADICIONALS

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

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 i mig ou dur biològic Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics Arròs crioll biològic Iogurt natural biològic Dosi de sucre	Alvocat *Carn a la bolonyesa (*carn picada de bou) Espirals biològiques Emmental ratllat Puré de poma i albercoc biològic	Remolatxa biològica *Indiotrostit amb salsa forestal Bròquil biològic amb all i julivert Liégeois de xocolata Pera	*Xoriço local i cogombret *Bacallà amb salsa de musclos i gambes Sèmola biològica Cantal DOP Puré de poma	Amanida de patata, blat d'indi biològic i olives *Bou biològic amb ceba Paellada camperola Brie Poma biològica local

ORIGINES

***Égrenée de bœuf :** Viande de bœuf française
***Rôti de dinde Label Rouge :** France
***Chorizo artisanal :** 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)

ORIGEN

*Carn picada de bou: Carn de bou francesa
*Indiot Label Rouge rostit: França
*Xoriço artesà: 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)
*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, 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 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE 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	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 17 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VIANDE BOLOGNAISE (*EGRENE DE BOEUF)	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS 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.

ECOLE 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	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*ROSETTE LOCALE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CABILLAUD SAUCE CREVETTES ET MOULES	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO AUX OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE CAMPAGNARDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.