UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

écoles escoles

MENUS TRADITIONNELS
MENÚS TRADICIONALS

Lundi 30 novembre 2026	Mardi 1er décembre 2026	Mercredi 2 décembre 2026	Jeudi 3 décembre 2026	Vendredi 4 décembre 2026
Avocat ½ Oeuf dur Bio Mijoté de légumes aux pois chiches Riz Bio créole Croc Lait Poire au sirop et sauce chocolat	*Jambon sec STG *Merlu sauce citron Macaronis Bio Edam Bio Kaki pomme Bio local	Taboulé Bio Axoa de *Vedell IGP Poêlée de légumes verts Vache qui rit Kiwi Bio local	Salade verte *Nuggets de filet de poulet Mayonnaise ou Ketchup Purée de pommes de terre Yaourt fraise Bio	Tarte au fromage *Rôti de porc Label Rouge sauce charcutière Brocolis Bio persillés Clémentine Bio

ORIGINES
***Jambon sec STG :** Viande de porc Union Européenne ***Merlu MSC :** Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) ***Merlu :** Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) ***Vedell IGP :** Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) ***Nuggets de filet de poulet :** Union Européenne ***Rôti de porc Label Rouge :** France

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 30 novembre 2026 au dimanche 6 décembre 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 30 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	MIJOTE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CROC LAIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 1 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	*JAMBON SEC STG	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*MERLU SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KAKI POMME BIO 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.

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 3 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	KETCHUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	*NUGGETS DE FILET DE POULET	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 4 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	TARTE AUX FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CHARCUTIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE PALET PUR BEURRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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 30 novembre 2026 au dimanche 6 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 2 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AXOA DE *VEDELL IGP	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	✔
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO 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.