UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

écoles escoles

MENUS VÉGÉTARIENS
MENÚS VEGETARIANS

Lundi 14 décembre 2026	Mardi 15 décembre 2026	Mercredi 16 décembre 2026	Jeudi 17 décembre 2026	Vendredi 18 décembre 2026	ORIGINES
Oeuf dur Bio et mayonnaise Pois chiches Bio et duo de carottes à la forestière normande Riz Bio créole Gâteau de semoule	Roulé au fromage Omelette nature Bio Haricots verts Bio persillées Samos Pomme Bio locale	Pamplemousse et Dose de sucre Galette de blé tomate mozzarella Poêlée campagnarde Vache qui rit Fromage blanc aux fruits	Salade verte, butternut local rôti , noix et dés de brebis accompagnés d'une vinaigrette au miel de sapin des P.O Quiche aux 3 fromages Poêlée de légumes d'hiver (duo carottes, panais, potiron, châtaignes, persillade) Babybel Donuts chocolat Clémentine Bio Papillote au chocolat Jus de pomme pétillant	Endives et noix Pâtes HVE au brocoli sauce Boursin Yaourt fraise local	

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)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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	DOSE DE MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GATEAU DE SEMOULE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 15 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	ROULE AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE VINAIGRETTE AU MIEL LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	QUICHE TROIS FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES D'HIVER PERSILLES (CAROTTES, PANAIS, POTIRON, CHATAIGNES)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DONUT AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
	JUS DE POMMES PETILLANT	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAPILLOTES AU CHOCOLAT PRALINE	☐	-	✓	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
VENDREDI 18 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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 - VEGETARIEN

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.