UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

Crèches Moyens grands

MENUS

	Lundi 30 novembre 2026	Mardi 1er décembre 2026	Mercredi 2 décembre 2026	Jeudi 3 décembre 2026	Vendredi 4 décembre 2026
Entrée *en option* **(soupe pour tous)**	*Avocat et pamplemousse*	*Betteraves Bio et olives*	Soupe de légumes	*Endives, pommes locales et sauce échalote ciboulette*	Soupe de potiron
Plat protidique	*Sauté de poulet aux olives	*Merlu sauce citron	Axoa de *Vedell IGP	*Hoki à la bretonne	*Rôti de porc Label Rouge sauce charcutière
Féculents	Riz Bio créole	Macaronis *Bio*	Semoule Bio	Purée de pommes de terre	Quinoa
Légumes	Carottes Bio à la crème	Epinards Bio à la béchamel	Duo de panais et potiron Bio	Petits pois Bio au jus	Brocolis Bio persillés
Fromage ou laitage *en option*	*Gouda Bio*	*Samos*	*Cantal AOP*	*Fromage blanc Bio*	*Edam Bio*
Fruits ou purée de fruits *en option*	*Fruit de saison Bio*	*Kaki pomme Bio local*	*Fruit de saison Bio*	*Purée de pommes abricots Bio*	*Fruit de saison Bio*

origines

*Sauté de poulet : France
*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
*Rôti de porc Label Rouge : France

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

Goûters Moyens grands

GOÛTERS CRÈCHES

Lundi 30 novembre 2026	Mardi 1er décembre 2026	Mercredi 2 décembre 2026	Jeudi 3 décembre 2026	Vendredi 4 décembre 2026
Pain (fourni par la structure satellite)	Riz soufflé au chocolat Bio	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Biscotte Bio
Petit suisse Bio	Fromage blanc Bio	Yaourt nature Bio	Tomme des Pyrénées IGP	Fromage blanc Bio
Purée de pomme Bio	Fruit de saison	Pâte de fruits Bio	Purée de pomme pêche Bio	Fruit de saison Bio
				Confiture de fraise Bio

Bilan allergènes du lundi 30 novembre 2026 au dimanche 6 décembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUTE DE POULET AUX OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CAROTTE BIO A LA CREME	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 1 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SALADE DE BETTERAVES BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*MERLU SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

GRAND 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	SOUPE DE LEGUMES	☐	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔
Plat	AXOA DE *VEDELL IGP	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	✔
Garniture	CUBES DE PANAIS ET POTIRON BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 3 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	POMME LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ENDIVES	☐	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI A LA BRETONNE	☐	-	-	-	✔	-	✔	✔	-	-	-	-	✔	-	-	✔
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	✔
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

GRAND 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 4 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	VELOUTE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CHARCUTIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	QUINOA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE 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.

Bilan allergènes du lundi 30 novembre 2026 au dimanche 6 décembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND GOUTER 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 - GOÛTER																	
Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 1 DÉCEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POIRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 2 DÉCEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PATE DE FRUITS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 3 DÉCEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME PECHE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 4 DÉCEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BISCOTTE BIO	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CONFITURE FRAISE 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.