UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

Crèches Moyens grands

MENUS

	Lundi 14 décembre 2026	Mardi 15 décembre 2026	Mercredi 16 décembre 2026	Jeudi 17 décembre 2026	Vendredi 18 décembre 2026
Entrée *en option* **(soupe pour tous)**	*Pamplemousse et avocat*	*Petits dés de légumes*	Soupe de légumes	Soupe de potiron et marrons Bio de l'Ardèche	*Endives, pommes Bio locales et sauce échalote ciboulette*
Plat protidique	*Hoki sur lit de poireaux	Gardiane de *Boeuf Bio	*Merlu sauce basquaise	*Sauté de chapon sauce bressanne	Omelette nature Bio
Féculents	Purée de potiron Bio	Lentilles Bio au jus	Quinoa	Purée de pommes de terre	Pâtes HVE
Légumes		Duo de carottes braisées	Chou fleur persillé	Haricots verts Bio persillés	Brocolis Bio sauce boursin
Fromage ou laitage *en option*	*Gouda Bio*	*Samos*	*Tomme des Pyrénées IGP*	*Comté AOP*	*Fromage blanc Bio*
Fruits ou purée de fruits *en option*	*Fruit de saison*	*Fruit de saison Bio*	*Fruit de saison Bio*	*Fruit de saison Bio* *Tarte pommes normande* **Chocolat au lait Bio** (pour tous)	*Purée de pommes abricots Bio*

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)
*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
*Sauté de chapon : France

UDSIS restauration scolaire
CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

Goûters Moyens grands

GOÛTERS CRÈCHES

Lundi 14 décembre 2026	Mardi 15 décembre 2026	Mercredi 16 décembre 2026	Jeudi 17 décembre 2026	Vendredi 18 décembre 2026
Pain (fourni par la structure satellite)	Riz soufflé au chocolat Bio	Muesli au chocolat Bio	Pain (fourni par la structure satellite)	Galette de riz soufflé Bio
Petit suisse Bio	Fromage blanc Bio	Yaourt nature Bio	Fromage blanc Bio	Cantal AOP
Purée de pomme abricot Bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Purée de pomme poire Bio	Fruit de saison Bio
				Confiture d'abricot Bio

Bilan allergènes du lundi 14 décembre 2026 au dimanche 20 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 14 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI SUR LIT DE POIREAUX	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 15 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	PETITS DES DE LEGUMES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GARDIANE DE *BOEUF BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	LENTILLES PREPAREES AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

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 16 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	SOUPE DE LEGUMES	☐	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✔
Plat	*MERLU SAUCE BASQUAISE	☐	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	✔	-	-	✔
Garniture	CHOU-FLEUR PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
	QUINOA	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 17 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	VELOUTE DE POTIRON ET MARRONS BIO DE L'ARDECHE	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	✔
Plat	*SAUTE DE CHAPON SAUCE BRESSANNE	☐	-	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	✔	-	-	-	✔
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	✔
Produit Laitier	COMTE AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX POMMES NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
Divers	CHOCOLAT AU LAIT 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 18 DÉCEMBRE 2026 - DÉJEUNER																	
Entrée	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO SAUCE BOURSIN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	COQUILLETTES HVE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

Bilan allergènes du lundi 14 décembre 2026 au dimanche 20 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 14 DÉCEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME ABRICOT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 15 DÉCEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 16 DÉCEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	KIWI BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 17 DÉCEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 18 DÉCEMBRE 2026 - GOÛTER																	
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CONFITURE ABRICOT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE DE RIZ BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
	ORANGE 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.