

ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?
MENUS
écoles

Mise à jour : 16 Octobre 2025

LUNDI 03 NOVEMBRE 2025

Salade verte
Bouillabaisse de *colin
Riz Bio AB créole
Fromage blanc nature Bio AB
Dose de sucre

MARDI 04 NOVEMBRE 2025

Betteraves lanières et miettes de surimi
Pennes Bio AB carbonara
(*lardons et *dés de jambon)
Emmental râpé
Orange Bio AB

MERCREDI 05 NOVEMBRE 2025

Avocat
*Nuggets de filet de poulet
Poêlée de légumes grillées au pesto St Môret
Purée de pommes bananes

JEUDI 06 NOVEMBRE 2023

Omelette nature Bio AB
Harcots plats et pommes de terre tomates
Cantal AOP
Kaki pomme Bio local AB

VENDREDI 07 NOVEMBRE 2025

Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette
*Paleron de bœuf VF sauce brune
Semoule Bio AB
Yaourt brassé aux fruits

ORIGINES

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
*Lardons : Viande de porc Union Européenne
*Dés de jambon : Viande de porc Union Européenne
*Nuggets de poulet : Union Européenne
*Paleron de bœuf : Union Européenne (France)

DILLUNS 03 DE NOVEMBRE DEL 2025

Amanida verda
Bullabessa de *peix carboner
Arròs crioll biològic AB
Formatge fresc natural biològic AB
Dosi de sucre

DIMARTS 04 DE NOVEMBRE DEL 2025

Tires de remolatxa i engrunes de surimi
Macarrons biològics AB a la carbonara
(*cansalada i *aus de pernil)
Emmental ratllat
Taronja biològica AB

DIMECRES 05 DE NOVEMBRE DEL 2025

Alvocat
*Delícies de filet de pollastre
Verdures a la paella amb pesto St Môret
Puré de poma i plàtan

DIJOUS 06 DE NOVEMBRE DEL 2023

Truita a la francesa biològica AB
Mongeta plana amb patates i tomata
Cantal DOP
Caqui-poma local biològic AB

DIVENDRES 07 DE NOVEMBRE DEL 2025

Bastonets de carota amb salsa d'escalunya i cibulet
*Espirlla de bou VF amb salsa bruna
Sèmola biològica AB
logurt batut de fruita

ORIGEN

*Peix carboner MSC (pesca sostenible): *Pollachius virens*, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)
*Cansalada: Carn de porc de la Unió Europea
*Aus de pernil: Carn de porc de la Unió Europea
*Delícies de pollastre: Unió Europea
*Espirlla de bou: Unió Europea (França)

 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 lluirament...); s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

Bilan allergènes du lundi 3 novembre 2025 au dimanche 9 novembre 2025

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 3 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOUILLABAISSE DE COLIN	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SOCIETE CREME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 4 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	PENNES BIO A LA CARBONARA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	COQUILLETTES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 6 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS ET PDT TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KAKI POMME BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 7 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PALERON DE BOEUF SAUCE BRUNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>
Garniture	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-

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 3 novembre 2025 au dimanche 9 novembre 2025

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 5 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	NUGGETS DE FILET DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAINT MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES BANANES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.