



Mise à jour : 18 août 2025

Actualització: dilluns, 18 agost de 2025



LUNDI 22 SEPTEMBRE 2025	MARDI 23 SEPTEMBRE 2025	DILLUNS 22 DE SETEMBRE DEL 2025	DIMARTS 23 DE SETEMBRE DEL 2025
<p>Tomates cerises HVE locales  ,</p> <p>½ Oeuf dur Bio  et Dés de Mozzarella</p> <p>Tajine de légumes Bio  et Pois chiches</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Cocktail de fruits du verger</p>	<p>*Merlu à l'aneth</p> <p>Blé Bio  doré</p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Pastèque Bio  </p>	<p>Cirerols d'alt valor mediambiental   locals i ou</p> <p>dur biològic </p> <p>Tagín de verdures biològiques  i cigrons</p> <p>Arròs aromatitzat</p> <p>Daus de mozzarella</p> <p>Còctel de fruita del verger</p>	<p>Amanida verda</p> <p>*Lluç amb anet</p> <p>Blat daurat biològic </p> <p>Cantal DOP  </p> <p>Sndria biològica  </p>
MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2025	JEUDI 25 SEPTEMBRE 2025	DIMECRES 24 DE SETEMBRE DEL 2025	DIJOUS 25 DE SETEMBRE DEL 2025
<p>Taboulé Bio </p> <p>*Vedell IGP   au curry</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Cantafrais</p> <p>Banane RUP </p>	<p>Carottes en bâtonnets</p> <p>et sauce échalote ciboulette</p> <p>*Saucisse grillée locale </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt cerise local </p>	<p>Tabule biològic </p> <p>*Vedella IGP  amb curri</p> <p>Bunyols de coliflor</p> <p>Cantafrais</p> <p>Plàtan de regió ultraperifèrica </p>	<p>Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet</p> <p>*Salsitxa local a la planxa </p> <p>Puré de patata</p> <p>logurt de cirera local </p>
VENDEDI 26 SEPTEMBRE 2025	ORIGINES	DIVENDRES 26 DE SETEMBRE DEL 2025	ORIGEN
<p>Tarte au fromage</p> <p>*Rôti de dinde Label Rouge   à la Normande</p> <p>Céréales gourmandes Bio </p> <p>Pomme Bio locale  </p>	<p>*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)</p> <p>*Saucisse grillée : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie</p> <p>*Rôti de dinde Label Rouge : Union Européenne (France)</p> <p>*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p>	<p>Pastís de formatge</p> <p>*Indiot Label Rouge rostit   a la normanda</p> <p>Cereals gormands biològics </p> <p>Poma biològica local  </p>	<p>*Lluç: <i>Merluccius hubbsi</i>, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)</p> <p>*Salsitxa a la planxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània</p> <p>*Indiot Label Rouge: França</p> <p>*Pernil serrà especialitat tradicional garantida: Carn de porc de la Unió Europea (Espanya)</p> <p>*Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p>

 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 22 septembre 2025 au dimanche 28 septembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 22 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TOMATES CERISES HVE LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS CHICHES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS (DU VERGER)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 23 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE MERLU A L' ANETH	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO (échantillon)	<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.

Bilan allergènes du lundi 22 septembre 2025 au dimanche 28 septembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	VEDELL IGP AU CURRY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE CHOU-FLEUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<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	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 25 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUCISSE GRILLEE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT CERISE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	ROTI DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	<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.