

14 avr. 2025 Mise à jour :

LUNDI 05 MAI 2025

MARDI 06 MAI 2025

Roulé au fromage

*Boeuf Bio  marenco
Petits pois au jus

Fourme d'Ambert AOP 

Pomme HVE 

Salade verte

*Colin sur julienne de légumes

Blé Bio  doré

Fromage blanc Bio  et dose de sucre

Purée de pommes Bio 

MERCREDI 07 MAI 2025

JEUDI 08 MAI 2025

Salade sombrero

*Escalope de dinde Label Rouge  au jus et
champignons
Beignets de courgettes
Fromage blanc aux fruits
Banane RUP 

FERIE

VENDREDI 09 MAI 2025

ORIGINES

1/4 avocat et Oeuf dur Bio 



Pois chiches Bio  et duo de carottes sauce forestière
normande

Riz Bio  créole

Fian vanille nappé caramel Bio 

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France
Occitane (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Colin MSC : Pollachius virens, pêche par chalut, Atlantique Nord-Est
(FAO 27)
*Escalope de dinde Label Rouge : France

Actualització: 14 abril de 2025

DILLUNS 05 DE MAIG DEL 2025

DIMARTS 06 DE MAIG DEL 2025

Enrollat de formatge

*Bou biològic  marenco
Pèsols amb suc

Fourme d'Ambert DOP 
Poma d'alt valor mediana ambiental 

Amanida verda

*Peix carboner sobre juliana de verdures

Biat daurat biològic 

Formatge fresc biològic  i dosi de sucre

Purè de poma biològic 

DIMECRES 07 DE MAIG DEL 2025

DIJOUS 08 DE MAIG DEL 2025

Amanida de pasta Sombrero

*Escalopa d'indiot Label Rouge  amb suc i bolets
Bunyols de carabassó
Formatge fresc de fruita
Plàtan de regió ultraperifèrica 

FESTIU

DIVENDRES 09 DE MAIG DEL 2025

ORIGEN

1/4 d'avocat i ou dur biològic 



Cigrons biològics  i duo de carottes amb salsa forestal
normanda

Arròs crioll biològic 

Fiam de vainilla cobert amb caramel biològic 

*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes,
France, Occitania (Rosselló i cantons limitrofs)
*Peix carboner MSC (pesca sostenible); Pollachius virens, pescat amb
teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)
*Escalopa d'indiot Label Rouge: 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 lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr

Bilan allergènes du lundi 5 mai 2025 au dimanche 11 mai 2025

UDSIS THUIR (Milas 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 5 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	ROULE AU FROMAGE (échantillon)	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	BOEUF BIO MARENGO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETIT POIS AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

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
VENDREDI 9 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	AVOCAT (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Bilan allergènes du lundi 5 mai 2025 au dimanche 11 mai 2025

UDSIS THUIR (Milas 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 7 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	MAQUEREUX A LA MOUTARDE OU SARDINE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	✓
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE COURGETTES	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

14 avr. 2025 Mise à jour :

LUNDI 12 MAI 2025

MARDI 13 MAI 2025

Tomates locales 
*Boles de picolat (*Boulettes de boeuf)

Macaronis Bio  et Emmental râpé 

Crème dessert vanille Bio 

*Chorizo et cornichons
*Haut de cuisse de poulet 

Riz Bio  paella 

Yaourt à la banane Bio 

Orange Bio 

MERCREDI 14 MAI 2025

JEUDI 15 MAI 2025



Carottes râpées
Poisson meunière
Gnocchi à la romaine
Samos
Mousse au chocolat

Salade verte et 1/2 œuf dur Bio 
Galette de blé tomate mozzarella
Gratin de chou-fleur
Emmental Bio 
Cocktail de fruits du verger

VENDREDI 16 MAI 2025

ORIGINES

*Hoki sauce madras
Purée d'haricots verts

Comité AOP 
Banane RUP 

*Boulettes de boeuf : Union Européenne
*Chorizo : Viande de porc Union Européenne (France)
*Haut de cuisse de poulet : Union Européenne (France)
*Hoki MSC : Macrurus novaezealandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

Actualització: 14 abril de 2025

DILLUNS 12 DE MAIG DEL 2025

DIMARTS 13 DE MAIG DEL 2025

Tomates locals 
*Boles de picolat (*mandonguilles de bou)

Macarons biologics  i emmental ratllat 

Crema de vainilla biològica 

*Xorizo i cogombres
*Contracuxa de pollastre
Paella d'arròs biològic 
Iogurt de plàtan biològic 
Taronja biològica 

DIMECRES 14 DE MAIG DEL 2025

DIJOUS 15 DE MAIG DEL 2025



Carrots ratllada
Paix a la meunière
Nyquiss a la romana
Samos
Mousse de xocolata

Amanida verda i 1/2 ou dur biològic 
Galette de blat amb tomata i mozzarella
Coliflor gratinada
Emmental biològic 
Còctel de fruita del verger

DIVENDRES 16 DE MAIG DEL 2025

ORIGEN

*Hoki amb salsa de Madras
Purè de mongeta tendra

Comité DOP 
Plàtan de regió ultraperifèrica 

*Mandonguilles de bou: Unió Europea
*Xorizo: Carn de porc de la Unió Europea (França)
*Contracuxa de pollastre: Unió Europea (França)
*Hoki MSC (pesca sostenible): Macrurus novaezealandiae, pescat amb tiranyina, Ocea Pacífic sud-oest (FAO 81)

 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 12 mai 2025 au dimanche 18 mai 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 12 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLES DE PICOLAT	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Garniture	EMMENTAL RAPE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST PAULIN	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 13 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CHORIZO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	HAUT DE CUISE DE POULET GRILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO PAELLA	☐	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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

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 15 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS (DU VERGER)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 16 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HOKI SAUCE MADRAS	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE D'HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	COMTE AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Bilan allergènes du lundi 12 mai 2025 au dimanche 18 mai 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 14 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	CAROTTES RAPEES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOUSSE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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

14 avr. 2025 Mise à jour :

LUNDI 19 MAI 2025

MARDI 20 MAI 2025

Salade verte, noix et dés de mozzarella
Bolognaise de lentilles
Pipe rigate
Poire au sirop sauce chocolat



*Merlu à la portugaise
Pommes de terre cubes et ratatouille Bio
Cantal AOP
Banane RUP

MERCREDI 21 MAI 2025

JEUDI 22 MAI 2025

Salade de coquillettes Bio au thon
Fricassé de *Veau Bio
Beignets de saisisifs
Bonbel
Fraises locales et Banane RUP

Pizza au fromage
*Rôti d'agneau aux petits oignons
Poêlée de légumes verts
Camembert
Pomme Bio

VENREDI 23 MAI 2025

ORIGINES



Tomates locales
*Poulet Label rouge aux amandes locales
(recette libanaise)
ou *Mar i Munt sauce picada aux amandes locales
Semoule Bio
Yaourt sucré local

*Merlu MSC (portion enfant) : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occidentale (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Rôti d'agneau : Union Européenne et Hors Union Européenne
*Poulet Label Rouge : France
*Mar i Munt : Aiguiette de poulet Union Européenne

Actualizació: 14 abril de 2025

DILLUNS 19 DE MAIG DEL 2025

DIMARTS 20 DE MAIG DEL 2025

Amanida verda amb nous i daus de mozzarella
Bolonysa de lletilles
Galets
Pera en almívar amb salsa de xocolata



*Lluc a la portuguesa
Cubs de patata i samfaina biològica
Cantal DOP
Plàtan de regió ultraperifèrica

DIMECRES 21 DE MAIG DEL 2025

DIJOUS 22 DE MAIG DEL 2025

Amanida de pistons biològics amb tonyina
Fricassé de * vedella biològica amb verdures de primavera
Bunyols de saissif
Bonbel
Meduixes locals i plàtan de regió ultraperifèrica

Pizza de formatge
*Xai rosit amb cebetes
Verdures a la paella
Camembert
Poma biològica

DIVENDRES 23 DE MAIG DEL 2025

ORIGEN



Tomates locals
*Pollastre Label Rouge amb ametlles locals
(receta libanesa)
o *mar i munt amb picada d'ametlles locals
Sèmola biològica
logut ensucrat local

*Lluc MSC (porció infantil, pesca sostenible): Merluccius capensis i Merluccius paradoxus, pescats amb teranyina, Atlàntic sud-est (FAO 47)
*Lluc (porció adult, petit, mitjà, gran): Merluccius hubbsi, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)
*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitania (Rosselló i cantons limitrofs)
*Xai rosit: Unió Europea i exterior a la Unió Europea
*Pollastre Label Rouge: França
*Mar i munt: Fiet de pollastre de la Unió Europea

 Fruits, legumes 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.
A 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 19 mai 2025 au dimanche 25 mai 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 19 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BOLOGNAISE DE LENTILLES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PIPE RIGATE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 20 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAYONNAISE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	MERLU SAUCE A LA PORTUGAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RATATOUILLE BIO ET PDT CUBES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

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 22 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	PIZZA AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI D'AGNEAU AUX PETITS OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 23 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MAR Y MUNTANYA	☐	-	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓
	OU SAUTE DE POULET LABEL ROUGE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	A LA LIBANAISE															
Garniture	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE SUCRE 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

Bilan allergènes du lundi 19 mai 2025 au dimanche 25 mai 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 21 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE PATES BIO THON OLIVES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	FRICASSEE DE VEAU BIO PRINTANIER	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FRAISES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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



14 avr. 2025 Mise à jour :

LUNDI 26 MAI 2025

MARDI 27 MAI 2025

- Omelette nature Bio

Purée de patates douces crémée

Edam Bio

Cerises locales
- Concombres locaux

*Boeuf Bio

Poêlée de légumes grillés au pesto

Yaourt nature Bio

et dose sucre

MERCREDI 28 MAI 2025

JEUDI 29 MAI 2025

- Taboulé Bio

Poisson pané et citron

Carottes Bio

persillées

Vache qui rit

Banane RUP

FERIE
- VENDREDI 30 MAI 2025
- ORIGINES
- PONT
- *Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitane (Roussillon et Cantons limitrophes)
-
- 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
-
-
- Actualització: 14 abril de 2025
- DILLUNS 26 DE MAIG DEL 2025
- DIMARTS 27 DE MAIG DEL 2025
- Truita a la francesa biològica

Puré de moniato amb crema de llet

Edam biològic

Cítrics locals

Cogombre local

*Bou biològic

Verdures a la paella amb pesto

Iogurt natural biològic

i dosi sucre
- DIMECRES 28 DE MAIG DEL 2025
- DIJOUS 29 DE MAIG DEL 2025
- Tabule biològic

Peix arrebossat i illmora

Carrotes biològiques

amb all i julivert

Vachre Qui Rit

Plàtan de regió ultraperifèrica

FESTIU

DIVENDRES 30 DE MAIG DEL 2025

ORIGEN

PONT

*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)

Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles.

Alguns menus 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 26 mai 2025 au dimanche 1 juin 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 26 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE PATATES DOUCES CREMEE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CERISES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 27 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUTE DE BOEUF BIO MAITRE D'HOTEL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Bilan allergènes du lundi 26 mai 2025 au dimanche 1 juin 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 28 MAI 2025 - DÉJEUNER																
Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CITRON TRANCHE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	CAROTTES BIO PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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