



Mise à jour : 19 mai 2025

LUNDI 02 JUIN 2025

Melon type charentais Bio
Raviolis aux légumes et Emmental râpé
Yaourt pêche local

MARDI 03 JUIN 2025

Tarte au fromage
Omelette nature Bio
Brocolis Bio persillés
Abricots Bio locaux

MERCREDI 04 JUIN 2025

Carottes bâtonnets et sauce bulgare
Boulettes de lentilles sarrasin
Mousseline de petits pois
St Môret
Éclair au chocolat

JEUDI 05 JUIN 2025

Salade verte
Croc fromage
Poêlée rustique
Gouda Bio
Pastèque Bio

VENDREDI 06 JUIN 2025

Tomates cerises locales
et Concombres locaux
Sauce tzatziki
Oeuf dur Bio
Salade de riz Bio , maïs, olives
Yaourt à boire framboise

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: 19 de maig del 2025

DILLUNS 02 DE JUNY DEL 2025

Meló tipus charentais biològic
Raviolis de verdures amb emmental ratllat
logurt de préssec local

DIMARTS 03 DE JUNY DEL 2025

Pastís de formatge
Truita a la francesa biològica
Bròquil biològic amb all i julivert
Albercocs biològics locals

DIMECRES 04 DE JUNY DEL 2025

Bastonets de carrota amb salsa búlgara
Mandonguilles de fajol i lenties
Mussolina de pèsols
St Môret
Éclair de xocolata

DIJOUS 05 DE JUNY DEL 2025

Amanida verda
Croc Fromage
Paellada rústica
Gouda biològic
Síndria biològica

DIVENDRES 06 DE JUNY DEL 2025

Dinar a l'herba
Cirerols locals
i cogombre local
amb salsa tzatziki
Ou dur biològic
Amanida d' arròs biològic , blat d'indi i olives
logurt per beure de gerds

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 2 juin 2025 au dimanche 8 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

LUNDI 2 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	EMMENTAL RAPE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RAVIOLIS AUX LEGUMES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SOCIETE CREME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT PECHE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE RUSTIQUE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<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.

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

VENREDI 6 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE TZATZIKI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TOMATES CERISES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE RIZ BIO, MAIS BIO ET OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT A BOIRE (framboise)	<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 2 juin 2025 au dimanche 8 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

MERCREDI 4 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	MOUSSELINE DE PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	SAINT MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	<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.



Mise à jour : 19 mai 2025

Actualització: 19 de maig del 2025

LUNDI 09 JUIN 2025

MARDI 10 JUIN 2025

FERIE

Omelette nature Bio
 Purée crécy
 St Nectaire AOP
 Nectarine Bio locale

MERCREDI 11 JUIN 2025

JEUDI 12 JUIN 2025

Tomates Bio locales
 Omelette nature Bio
 Pennes Bio et Emmental râpé
 Camembert
 Abricots Bio locaux

Oeuf dur Bio et mayonnaise
 Mijoté de légumes et pois chiches
 Riz Bio créole
 Babybel Bio
 Banane RUP

VENDREDI 13 JUIN 2025

Avocat
 Pané de blé épinard et emmental
 Pommes de terre primeur locales
 et sauce ciboulette
 ou Pommes de terre primeur locales thym
 et huile d'olive
 Flan vanille nappé caramel Bio

DILLUNS 09 DE JUNY DEL 2025

DIMARTS 10 DE JUNY DEL 2025

FESTIU

Truita a la francesa biològica
 Puré de patata i carrota
 Santnectari DOP
 Nectarina biològica local

DIMECRES 11 DE JUNY DEL 2025

DIJOURS 12 DE JUNY DEL 2025

Tomata biològica local
 Truita a la francesa biològica
 Macarrons biològics amb emmental ratllat
 Camembert
 Albercoccs biològics locals

Ou dur biològic amb maionesa
 Guisat de verdures i cigrons
 Arròs crioll biològic
 Babybel biològic
 Plàtan de regió ultraperifèrica

DIVENDRES 13 DE JUNY DEL 2025

Alvocat
 Blat, espinacs i emmental arrebossats
 Patates noves locals
 amb salsa de cibulet
 o patates noves locals amb farigola i oli
 d'oliva
 Flam de vainilla amb caramel biològic

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 9 juin 2025 au dimanche 15 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

MARDI 10 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 12 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAYONNAISE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	MIJOTE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<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 - VEGETARIEN

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

VENDREDI 13 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PDT PRIMEUR LOCALES AU THYM ET HUILE D'OLIVE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PORT SALUT	<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 9 juin 2025 au dimanche 15 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

MERCREDI 11 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	EMMENTAL RAPE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT 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.



Mise à jour : 19 mai 2025

Actualització: 19 de maig del 2025

LUNDI 16 JUIN 2025

MARDI 17 JUIN 2025

Betteraves Bio
 Omelette nature Bio
 Riz Bio safrané
 Edam Bio
 Abricots locaux

Salade verte et 1/2 œuf dur Bio
 Pâtes HVE brocolis et boursin
 Yaourt à la fraise Bio
 Pomme HVE locale

MERCREDI 18 JUIN 2025

JEUDI 19 JUIN 2025

Melon type charentais Bio
 Crispy de blé et Ketchup
 Flan de petits légumes
 Kiri
 Crème dessert au chocolat Bio

Galette de boulgour et lentilles corail
 Poêlée de légumes champignons
 Mimolette
 Pastèque Bio

VENDREDI 20 JUIN 2025

Salade verte Bio et 1/2 œuf dur Bio
 Pizza bolognaise de lentilles Bio
 Haricots verts Bio persillés
 Fromage blanc Bio et sucre

DILLUNS 16 DE JUNY DEL 2025

DIMARTS 17 DE JUNY DEL 2025

Remolatxa biològica
 Truita a la francesa biològica
 Arròs biològic amb safrà
 Edam biològic
 Albercocs locals

Amanida verda i 1/2 ou dur biològic
 Pasta d'alt valor mediambiental , bròquil i
 Boursin
 Iogurt de maduixa biològic
 Poma d'alt valor mediambiental local

DIMECRES 18 DE JUNY DEL 2025

DIJOURS 19 DE JUNY DEL 2025

Meló tipus charentais biològic
 Cruixent de blat amb quètxup
 Flam de verduretes
 Kiri
 Crema de xocolata biològica

Galette de búrgul i lleties vermelles
 Verdures a la paella amb bolets
 Mimolette
 Síndria biològica

DIVENDRES 20 DE JUNY DEL 2025

Primavera biològica
 Amanida verda biològica i 1/2 ou dur
 biològic
 Pizza bolonyesa de lleties biològica
 Mongeta tendra biològica amb all i julivert
 Formatge fresc biològic i sucre

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 16 juin 2025 au dimanche 22 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

LUNDI 16 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO SAFRANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT LOCAUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 19 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORAIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	<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.

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

VENREDI 20 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PIZZA BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	<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 16 juin 2025 au dimanche 22 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

MERCREDI 18 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	KETCHUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FLAN DE PETITS LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	<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.



Mise à jour : 19 mai 2025

LUNDI 23 JUIN 2025

Oeuf dur Bio et mayonnaise
Salade de riz Bio , maïs, olives
Cantafras
Nectarine Bio locale

MARDI 24 JUIN 2025

Oeuf dur Bio et mayonnaise
Raviolis aux légumes
Tomme Noire IGP
Abricots locaux

MERCREDI 25 JUIN 2025

Salade verte
Pané fromager
Petits pois et carottes Bio à l'échalote
Bonbel
Pêche Bio locale

JEUDI 26 JUIN 2025

Tomates Bio locales et Dés de mozzarella
Tajine de légumes Bio
Céréales gourmandes Bio
Beignet aux pommes

VENDREDI 27 JUIN 2025

Carottes bâtonnets et sauce échalote
ciboulette et 1/2 Oeuf dur Bio
Parmentier de légumes
Yaourt cerise local

Actualització: 19 de maig del 2025

DILLUNS 23 DE JUNY DEL 2025

Dinar a l'herba
Ou dur biològic amb maionesa
Amanida d' arròs biològic , blat d'indi i olives
Cantafras
Nectarina biològica local

DIMARTS 24 DE JUNY DEL 2025

Ou dur biològic amb maionesa
Raviolis de verdures
Tomme Noire IGP
Albercocs locals

DIMECRES 25 DE JUNY DEL 2025

Amanida verda
Formatge arrebossat
Pèsols i carottes biològics amb escalunya
Bonbel
Préssec biològic local

DIJOURS 26 DE JUNY DEL 2025

Tomata biològica local amb daus de mozzarella
Tagin de verdures biològiques
Cereals gormands biològics
Bunyol de poma

DIVENDRES 27 DE JUNY DEL 2025

Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i
cibulet i 1/2 ou dur biològic
Parmentier de verdures
logurt de cirera local

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 23 juin 2025 au dimanche 29 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

LUNDI 23 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE RIZ BIO, MAIS BIO ET OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 24 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAYONNAISE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	RAVIOLIS AUX LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT LOCAUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 26 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TAJINE DE LEGUMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BEIGNET AUX POMMES	<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 - VEGETARIEN

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

VENDREDI 27 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PARMENTIER DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT CERISE 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.

Bilan allergènes du lundi 23 juin 2025 au dimanche 29 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

MERCREDI 25 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE 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.

Mise à jour : 19 mai 2025

LUNDI 02 JUIN 2025

Melon type charentais Bio 
*Cuisse de poulet grillée 
Coquillettes Bio  et Emmental râpé
Yaourt pêche local 

MARDI 03 JUIN 2025

Tarte au fromage
*Agneau local  sauce à l'ail
Brocolis Bio  persillés
Abricots Bio locaux 

MERCREDI 04 JUIN 2025

Carottes bâtonnets et sauce bulgare
*Hoki sauce hollandaise
Mousseline de petits pois
St Môret
Eclair au chocolat

JEUDI 05 JUIN 2025

Salade verte
Croc fromage
Poêlée rustique
Gouda Bio 
Pastèque Bio 



VENREDI 06 JUIN 2025

Déjeuner sur l'herbe
Tomates cerises locales 
et Concombres locaux 
et Sauce tzatziki
*Rôti de dinde
Salade de riz Bio  au thon
Yaourt à boire framboise

*Cuisse de poulet : France
*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie
*Hoki MSC : *Macruronus novaezelandiae*, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
*Rôti de dinde : Union Européenne

ORIGINES

 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: 19 de maig del 2025

DILLUNS 02 DE JUNY DEL 2025

Meló tipus charentais biològic 
*Cuixa de pollastre a la planxa 
Pistons biològics  amb emmental ratllat
logurt de préssec local 

DIMARTS 03 DE JUNY DEL 2025

Pastís de formatge
*Xai local  amb salsa d'all
Bròquil biològic  amb all i julivert
Albercocs biològics locals 

DIMECRES 04 DE JUNY DEL 2025

Bastonets de carrota amb salsa búlgara
*Hoki amb salsa holandesa
Moussolina de pèsols
St Môret
Éclair de xocolata

DIJOURS 05 DE JUNY DEL 2025

Amanida verda
Croc'Fromage
Paellada rústica
Gouda biològic 
Síndria biològica 



DIVENDRES 06 DE JUNY DEL 2025

Dinar a l'herba
Cirerols locals 
i cogombre local 
amb salsa tzatziki
*Indiot rostit
Amanida d' aròs biològic  amb tonyina
logurt per beure de gèrds

*Cuixa de pollastre: França
*Xai: Anyell de Pays, França, Occitània
*Hoki MSC (pesca sostenible): *Macruronus novaezelandiae*, pescat amb teranyina, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81)
*Indiot rostit: Unió Europea

ORIGEN

 Fruits, 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 2 juin 2025 au dimanche 8 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 2 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COQUILLETES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SOCIETE CREME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT PECHE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	SAUTE D'AGNEAU LOCAL SAUCE A L'AIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEEE RUSTIQUE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<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.

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

VENREDI 6 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE TZATZIKI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TOMATES CERISES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE DINDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE RIZ BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT A BOIRE (framboise)	<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 2 juin 2025 au dimanche 8 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 4 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HOKI SAUCE HOLLANDAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Garniture	MOUSSELINE DE PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	SAINT MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	<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.



Mise à jour : 19 mai 2025



Actualització: 19 de maig del 2025



LUNDI 09 JUN 2025 | **MARDI 10 JUN 2025**

FERIE

Omelette nature Bio
 Purée crécy
 St Nectaire AOP
 Nectarine Bio locale

MERCREDI 11 JUN 2025

Tomates Bio locales
 *Boles de picolat
 Pennes Bio et Emmental râpé
 Camembert
 Abricots Bio locaux

JEUDI 12 JUN 2025

*Pâté en croûte de volaille et cornichons
 Cubes de poisson aux céréales et citron
 Riz Bio à la tomate
 Babybel Bio
 Banane RUP

DILLUNS 09 DE JUNY DEL 2025

FESTIU

DIMARTS 10 DE JUNY DEL 2025

Truita a la francesa biològica
 Puré de patata i carrota
 Santnectari DOP
 Nectarina biològica local

DIMECRES 11 DE JUNY DEL 2025

Tomata biològica local
 *Boles de picolat
 Macarrons biològics amb emmental ratllat
 Camembert
 Albercoccs biològics locals

DIJOURS 12 DE JUNY DEL 2025

*Crosta de paté d'aviram i cogombrets
 Cubs de peix amb cereals i llimona
 Arròs biològic amb tomata
 Babybel biològic
 Plàtan de regió ultraperifèrica

VENDREDI 13 JUN 2025

Avocat
 *Rôti de veau Label Rouge sauce forestière
Pommes de terre primeur locales et sauce ciboulette
ou Pommes de terre primeur locales thym et huile d'olive
 Flan vanille nappé caramel Bio

ORIGINES

*Boles de picolat : Boule au bœuf Union Européenne
 *Pâté en croûte de volaille : Viandes de dinde, poulet et canard Union Européenne (avec gélatine de bœuf)
 *Rôti de veau Label Rouge : Union Européenne

DIVENDRES 13 DE JUNY DEL 2025

Alvocat
 *Vedella Label Rouge rostida amb salsa forestal
Patates noves locals amb salsa de cibulet
o patates noves locals amb farigola i oli d'oliva
 Flam de vainilla amb caramel biològic

ORIGEN

*Boles de picolat: Mandonguilla de bou de la Unió Europea
 *Crosta de paté d'aviram: Carn de gall d'indi, pollastre i ànec de la Unió Europea (amb gelatina de bou)
 *Vedella Label Rouge rostida: Unió Europea

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 9 juin 2025 au dimanche 15 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 10 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 12 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	PATE EN CROUTE DE VOLAILLE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE COLIN 3 CEREALES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	RIZ BIO TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 13 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE VEAU LABEL ROUGE SAUCE FORESTIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PDT PRIMEUR LOCALES AU THYM ET HUILE D'OLIVE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PORT SALUT	<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 9 juin 2025 au dimanche 15 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 11 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLES DE PICOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Garniture	EMMENTAL RAPE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT 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.



Mise à jour : 19 mai 2025

LUNDI 16 JUIN 2025

Betteraves Bio
 *Merlu sauce crustacés
 Riz Bio safrané
 Edam Bio
 Abricots locaux

MARDI 17 JUIN 2025

*Brochette de poulet marinée thym citron
 Purée de courgettes
 Yaourt à la fraise Bio
 Pomme HVE locale

MERCREDI 18 JUIN 2025

Melon type charentais Bio
 *Colin à la portugaise
 Flan de petits légumes
 Kiri
 Crème dessert au chocolat Bio

JEUDI 19 JUIN 2025

*Paleron de bœuf au jus
 Patatas braves et sauce cocktail épicée
 Mimolette
 Pastèque Bio

VENDREDI 20 JUIN 2025

ORIGINES

Printemps Bio
 Salade verte Bio et 1/2 œuf dur Bio
 Pizza bolognaise de lentilles Bio
 Haricots verts Bio persillés
 Fromage blanc Bio et sucre

*Merlu MSC (portion enfant) : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
 *Merlu (portion adulte) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
 *Brochette de poulet : France
 *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
 *Paleron de bœuf : Union Européenne

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: 19 de maig del 2025

DILLUNS 16 DE JUNY DEL 2025

Remolatxa biològica
 *Lluç amb salsa de crustacis
 Arròs biològic amb safrà
 Edam biològic
 Albergocs locals

DIMARTS 17 DE JUNY DEL 2025

*Broqueta de pollastre marinat amb farigola i
 Ilimona
 Puré de carabassó
 Iogurt de maduixa biològic
 Poma d'alt valor mediambiental local

DIMECRES 18 DE JUNY DEL 2025

Meló tipus charentais biològic
 *Peix carboner a la portuguesa
 Flam de verdures
 Kiri
 Crema de xocolata biològica

DIJOUS 19 DE JUNY DEL 2025

*Espatlla de bou amb suc
 Patates braves amb salsa còctel especiada
 Mimolette
 Síndria biològica

DIVENDRES 20 DE JUNY DEL 2025

ORIGEN

Primavera biològica
 Amanida verda biològica i 1/2 ou dur biològic
 Pizza bolonyesa de lleties biològica
 Mongeta tendra biològica amb all i julivert
 Formatge fresc biològic i sucre

*Lluç MSC (porció infantil, pesca sostenible): *Merluccius capensis* i *Merluccius paradoxus*, pescats amb teranyina, Atlàntic sud-est (FAO 47)
 *Lluç (porció adult): *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)
 *Broqueta de pollastre: França
 *Peix carboner MSC (pesca sostenible): *Pollachius virens*, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)
 *Espatlla de bou: Unió Europea

Fruits, 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 16 juin 2025 au dimanche 22 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 16 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MERLU SAUCE CRUSTACES	<input type="checkbox"/>	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO SAFRANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT LOCAUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BROCHETTES POULET THYM CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 19 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PALERON DE BOEUF AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POTATOES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE COCKTAIL EPICEE	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	<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.

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

VENREDI 20 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PIZZA BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	SUCRE DOSE	<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 16 juin 2025 au dimanche 22 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 18 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN A LA PORTUGAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	FLAN DE PETITS LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	<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.



Mise à jour : 19 mai 2025

Actualització: 19 de maig del 2025

LUNDI 23 JUN 2025 **MARDI 24 JUN 2025**

Déjeuner sur l'herbe
***Aiguillettes de poulet**
 Salade de **riz Bio** au thon
 Cantafrais
 Nectarine Bio locale

***Raviolis au bœuf**
 Tomme Noire IGP
 Abricots locaux

MERCREDI 25 JUN 2025

JEUDI 26 JUN 2025

Crêpe au fromage
 Axa de ***veau Bio**
 Petits pois et carottes Bio à l'échalote
 Bonbel
 Pêche Bio locale

Tomates Bio locales et Dés de mozzarella
 Tajine de légumes Bio
 Céréales gourmandes Bio
 Beignet aux pommes

VENDREDI 27 JUN 2025

ORIGINES

Melon type charentais Bio
et sauce échalote ciboulette
***Cabillaud sauce dugléré**
 Blé Bio doré
 Yaourt cerise local

*Aiguillette de poulet : Union Européenne
 *Ravioli pur bœuf : Viande de bœuf française
 *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

DILLUNS 23 DE JUNY DEL 2025 **DIMARTS 24 DE JUNY DEL 2025**

Dinar a l'herba
***Filets de pollastre**
 Amanida d' **arròs biològic** amb tonyina
 Cantafrais
 Nectarina biològica local

***Raviolis de bou**
 Tomme Noire IGP
 Albercoacs locals

DIMECRES 25 DE JUNY DEL 2025

DIJOURS 26 DE JUNY DEL 2025

Crep de formatge
 Axa de ***vedella biològica**
 Pèsols i carottes biològics amb escalunya
 Bonbel
 Préssec biològic local

Tomata biològica local amb daus de mozzarella
 Tagín de **verdures biològiques**
 Cereals gormands biològics
 Bunyol de poma

DIVENDRES 27 DE JUNY DEL 2025

ORIGEN

Meló tipus charentais biològic
amb salsa d'escalunya i cibulet
***Bacallà amb salsa dugléré**
 Blat daurat biològic
 logut de cirera local

*Filet de pollastre: Unió Europea
 *Raviolis de bou: Carn de bou francesa
 *Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)
 *Bacallà MSC (pesca sostenible): *Gadus morhua*, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)

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 23 juin 2025 au dimanche 29 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 23 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AIGUILLETES DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE RIZ BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 24 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAYONNAISE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	RAVIOLIS VBF	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT LOCAUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 26 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TAJINE DE LEGUMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BEIGNET AUX POMMES	<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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 27 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CABILAUD SAUCE DUGLERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT CERISE 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.

Bilan allergènes du lundi 23 juin 2025 au dimanche 29 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 25 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CREPES AU FROMAGE ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	AXOA DE VEAU BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE 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.