

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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	PAMPLEMOUSSE (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOEUF BIO MARENGO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	COQUILLETES BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT POIS AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS ET THON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	EPINARDS A LA BECHAMEL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *Un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

GRAND DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

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

MERCREDI 7 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	FLAN DE PETITS LEGUMES	☐	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE SAINT GERMAIN CREMEE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 9 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MERLU A L'INDIENNE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	POTIRON BIO SAUCE COCO CURRY	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *Un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

Bilan allergènes du lundi 12 mai 2025 au dimanche 18 mai 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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	CUISSE DE POULET GRILLEE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES BANANES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 13 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR PALMIER MAIS OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	DUO DE CAROTTES GLACEES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA 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 produits avec une date limite de consommation.

GRAND 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 BATONNETS (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE CABILLAUD PRINTANIERE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	POELEE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 15 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	JAMBON BLANC (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FARFALLES BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 16 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PETITS DES DE LEGUMES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HOKI SAUCE MADRAS	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	MELI-MELO GOURMAND	☐	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE D'HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

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 19 mai 2025 au dimanche 25 mai 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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	RADIS (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	VIANDE BOLOGNAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	GRATIN DE BROCOLI BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PIPE RIGATE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 20 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MERLU SAUCE A LA PORTUGAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Garniture	PDT CUBES BEURRE PERSILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETITS POIS A L'ECHALOTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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 produits avec une date limite de consommation.

GRAND 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	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE SAUMON AU BASILIC	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 22 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAIS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI D'AGNEAU AUX PETITS OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	LENTILLES AU JUS	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FRAISES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 23 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE POULET SAUCE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	HOLLANDAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TAJINE DE LEGUMES BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES PECHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *Un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

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 26 mai 2025** au **dimanche 1 juin 2025**

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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 COEUR PALMIER MAIS OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES CREMEE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 27 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUTE DE BOEUF BIO MAITRE D'HOTEL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FARFALLES BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FLAN DE CHOU-FLEUR	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CONFITURE DE CERISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *Un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.

GRAND DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

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

MERCREDI 28 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CABILLAUD SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	CAROTTES BIO PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	☐	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 30 MAI 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AIGUILLETES DE POULET AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELEE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

*Bidon vinaigrette = sulfites, moutarde / *Un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.