



Mise à jour : 28 mai 2025

	Lundi 2 juin 2025	Mardi 3 juin 2025	Mercredi 4 juin 2025	Jeudi 5 juin 2025	Vendredi 6 juin 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Veau Bio	Mixé ou haché de *Agneau local	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de poulet	Mixé ou haché de *Merlu vapeur
Légumes	Mixé de Carottes	Mixé d'Épinards	Mixé de Céleri	Mixé de Haricots verts	Mixé de Potiron
Féculents	Purée de pommes de terre fraîches Bio	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîches Bio	Polenta	Purée de pommes de terre fraîches Bio
Option	Purée de carottes	Purée de carottes	Purée de carottes	Purée de carottes	Purée de carottes

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

^{*}Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

^{*}Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

^{*}Escalope de poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

^{*}Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)





Mise à jour: 19 mai 2025

GOÛTER

Lundi 2 juin 2025	Lundi 2 juin 2025 Mardi 3 juin 2025		Jeudi 5 juin 2025	Vendredi 6 juin 2025
Lait infantile ou maternel (fourni par les parents) Lait infantile ou maternel (fourni par les parents) Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)		Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)
Purée de pomme Bio	Purée de pomme poire Bio	Purée de pomme Bio	Purée de pomme pêche Bio	Purée de pomme Bio
Boudoir Bio	Boudoir Bio AB	Boudoir Bio AB	Boudoir Bio AB	Boudoir Bio AB

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Bilan allergènes du lundi 2 juin 2025 au dimanche 8 juin 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

BEBE 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															
Plat	VEAU BIO (Haché)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	VEAU BIO (Mixé)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garmure	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 3 JUIN	2025 - DÉJEUNER															
Plat	AGNEAU LOCAL (Haché)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	AGNEAU LOCAL (Mixé)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE D'EPINARD		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 4	JUIN 2025 - DÉJEUNER															
Plat	FILET DE HOKI (Haché)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	~	-	-	-
Piat	FILET DE HOKI (Mixé)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	~	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CELERI		-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
damillie	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES 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.

BEBE 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 5 JUIN	2025 - DÉJEUNER															
Plat	ESCALOPE DE POULET (Haché)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Flat	ESCALOPE DE POULET (Mixé)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POLENTA		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE HARICOTS VERTS		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 6 J	IUIN 2025 - DÉJEUNER															
Plat	FILET DE MERLU (Haché)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	~	-	-	-
Plat	FILET DE MERLU (Mixé)		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	~	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

UDSIS THUIR

BEBE GOUTER - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO		-	-	-	-	~	~	-	-	-	~	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO		-	-	-	-	~	~	-	-	-	~	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME POIRE BIO		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Diverse	BOUDOIR BIO		-	-	-	-	~	~	-	-	-	~	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME PECHE BIO		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO		-	-	-	-	~	~	-	-	-	~	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME ABRICOT 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.