

Mise à jour : 20 mai 2025

	Lundi 30 juin 2025	Mardi 1 juillet 2025	Mercredi 2 juillet 2025	Jeudi 3 juillet 2025	Vendredi 4 juillet 2025
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	Pastèque et dés de brebis	Betteraves lanières	Melon jaune Bio 	Maïs Bio  et olives	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette
<b>Plat protidique</b>	*Colin sur julienne de légumes	*Sauté de porc Label Rouge local  à la méditerranéenne	*Escalope de dinde Label Rouge  à la normande	*Merlu madras	*Rôti de veau sauce brune
<b>Féculeux</b>	Riz Bio  créole	Pommes de terre cubes persillés	Méli-mélo gourmand	Purée de patates douces	Farfalles Bio 
<b>Légumes</b>	Duo de haricots persillés	Poêlée ratatouille	Purée d'épinards	Flan de duo de courgettes au pesto	Carottes Bio  braisées
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>	Mini cabrette	Edam Bio 	Gouda Bio 	Yaourt nature Bio 	Tomme Noire IGP 
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>	Purée de pomme pêche Bio 	Pomme Bio 	Purée de pomme banane	Abricots Bio locaux  	Pêche Bio locale  

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

\*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

\*Sauté de porc Label Rouge : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

\*Rôti de veau : Union Européenne



Mise à jour : 19 mai 2025

## GOÛTER

Lundi 30 juin 2025	Mardi 1 juillet 2025	Mercredi 2 juillet 2025	Jeudi 3 juillet 2025	Vendredi 4 juillet 2025
Pain (fourni par la structure satellite)	Riz soufflé au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Galette de riz soufflé Bio 
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Cantal AOP 	Fromage blanc Bio 
Purée de pomme abricot Bio 	Nectarine Bio locale 	Abricots Bio locaux  	Purée de pomme poire Bio 	Banane Bio 
				Confiture d'abricot Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

# Bilan allergènes du lundi 30 juin 2025 au dimanche 6 juillet 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 30 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DUO DE HARICOTS PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES PECHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### MARDI 1 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUTE DE PORC LABEL ROUGE LOCAL A LA MEDITERRANEENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PDT CUBES BEURRE PERSILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POEELE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME 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.

## 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 2 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE D'EPINARDS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES BANANES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### JEUDI 3 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MERLU SCE MADRAS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	FLAN DE DUO DE COURGETTES AU PESTO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<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.

# Bilan allergènes du lundi 30 juin 2025 au dimanche 6 juillet 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

## GRAND GOUTER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
<b>LUNDI 30 JUIN 2025 - GOÛTER</b>																
Produit Laitier	PETIT SUISSE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME ABRICOT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>MARDI 1 JUILLET 2025 - GOÛTER</b>																
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	NECTARINE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>MERCREDI 2 JUILLET 2025 - GOÛTER</b>																
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>JEUDI 3 JUILLET 2025 - GOÛTER</b>																
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>VENDREDI 4 JUILLET 2025 - GOÛTER</b>																
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CONFITURE ABRICOT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE DE RIZ 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.