

Mise à jour : 4 juin 2025

	Lundi 2 juin 2025	Mardi 3 juin 2025	Mercredi 4 juin 2025	Jeudi 5 juin 2025	Vendredi 6 juin 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Melon type charentais Bio 	Petits dés de légumes	Carottes bâtonnets et sauce bulgare	Betteraves Bio 	Concombres locaux  et Sauce tzatziki
Plat protidique	*Cuisse de poulet grillée 	*Agneau local  sauce à l'ail	*Hoki sauce hollandaise	*Merlu sauce échalote	*Rôti de dinde
Féculents	Coquillettes Bio 	Purée St Germain crémée	Semoule Bio 	Blé Bio  doré	Salade de riz Bio  , maïs, olives
Légumes	Courgettes Bio  à la provençale	Brocolis Bio  persillés	Mousseline de petits pois	Flan de petits légumes	Salade d'haricots verts coupés
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Mini cabrette	Edam Bio 	Mimolette	Yaourt nature Bio 	Tomme Noire IGP 
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Purée de pomme coing	Abricots Bio locaux 	Purée de pomme banane	Pastèque Bio 	Purée de pomme Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Cuisse de poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

*Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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

*Rôti de dinde : Union Européenne



Mise à jour : 19 mai 2025

GOÛTER

Lundi 2 juin 2025	Mardi 3 juin 2025	Mercredi 4 juin 2025	Jeudi 5 juin 2025	Vendredi 6 juin 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 	Pomme Bio 	Nectarine Bio 	Purée de pomme poire Bio 	Banane RUP 
				Confiture de fraise Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Bilan allergènes du lundi 2 juin 2025 au dimanche 8 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 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"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES COINGS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PETITS DES DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUTE D'AGNEAU LOCAL SAUCE A L'AIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE SAINT GERMAIN CREMEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM 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.

GRAND DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Allergènes													
			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"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES BANANES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MERLU SAUCE ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	FLAN DE PETITS LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 6 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE TZATZIKI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	ROTI DE DINDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE RIZ BIO, MAIS BIO ET OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES 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.

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

LUNDI 2 JUIN 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	PETIT SUISSE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME ABRICOT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 JUIN 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 4 JUIN 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	NECTARINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 JUIN 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 6 JUIN 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CONFITURE FRAISE 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.