

Mise à jour : 6 juin 2025

	Lundi 9 juin 2025	Mardi 10 juin 2025	Mercredi 11 juin 2025	Jeudi 12 juin 2025	Vendredi 13 juin 2025
<b>Entrée</b> <i>en option</i> (soupe pour tous)	FERIE	Pastèque Bio 	Pamplemousse et avocat	Tomates HVE locales 	Maïs Bio  et olives
<b>Plat protidique</b>		Omelette nature Bio 	*Sauté de dinde  aux olives	*Cabillaud au court-bouillon	*Rôti de veau au jus
<b>Féculents</b>		Blé Bio  doré	Pennes Bio 	Riz Bio  à la tomate	Pommes de terre primeur locales  et sauce ciboulette
<b>Légumes</b>		Purée crécy	Petits pois Bio  au jus	Gratin de chou fleur Bio  et brocoli Bio 	Beignets de courgettes
<b>Fromage ou laitage</b> <i>en option</i>		Edam Bio 	Tomme Noire IGP 	Fromage blanc Bio 	Vache qui rit
<b>Fruits ou purée de fruits</b> <i>en option</i>		Purée de pomme poire Bio 	Abricots Bio locaux 	Purée de pomme pêche Bio 	Banane RUP 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

**Origines:**

\*Sauté de dinde : France

\*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

\*Rôti de veau : Union Européenne



Mise à jour : 6 juin 2025

## GOÛTER

Lundi 9 juin 2025	Mardi 10 juin 2025	Mercredi 11 juin 2025	Jeudi 12 juin 2025	Vendredi 13 juin 2025
FERIE	Pain (fourni par la structure satellite)	Muesli au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)
	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 	Yaourt nature Bio 
	Purée de pomme Bio 	Pêche Bio 	Abricots et raisins secs Bio 	Melon Bio 
			Chocolat au lait Bio 	

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

# Bilan allergènes du lundi 9 juin 2025 au dimanche 15 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### MARDI 10 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PASTEQUE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	PUREE CRECY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### MERCREDI 11 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PENNES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT POIS AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<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	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### JEUDI 12 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES HVE LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CABILLAUD AU COURT BOUILLON	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES PECHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENDREDI 13 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE VEAU AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BEIGNETS DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PDT PRIMEUR LOCALES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	<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.

# Bilan allergènes du lundi 9 juin 2025 au dimanche 15 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### MARDI 10 JUIN 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### MERCREDI 11 JUIN 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PECHE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### JEUDI 12 JUIN 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOTS MOELLEUX BIO ET RAISINS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOCOLAT AU LAIT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENREDI 13 JUIN 2025 - GOÛTER

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