

Mise à jour : 12 juin 2025

	Lundi 16 juin 2025	Mardi 17 juin 2025	Mercredi 18 juin 2025	Jeudi 19 juin 2025	Vendredi 20 juin 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Avocat	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Melon type charentais	Betteraves	Concombre Bio locaux 
Plat protidique	*Cubes de saumon à l'oseille	*Escalope de poulet  sauce forestière	*Colin à la portugaise	*Paleron de bœuf au jus	Omelette nature Bio 
Féculents	Riz Bio  safrané	Gnocchi à la romaine	Semoule Bio 	Purée de patates douces	Coquillettes Bio  à la tomate
Légumes	Epinards Bio  à la béchamel	Purée de courgettes	Flan de petits légumes	Poêlée ratatouille	Haricots verts Bio  persillés
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Chavroux	Edam Bio 	Cantal AOP 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Pêche locale 	Pomme HVE 	Purée de pomme banane	Pastèque Bio 	Purée de pomme abricot Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Cubes de saumon : Salmo salar

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

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

*Paleron de bœuf : Union Européenne



Mise à jour : 19 mai 2025

GOÛTER

Lundi 16 juin 2025	Mardi 17 juin 2025	Mercredi 18 juin 2025	Jeudi 19 juin 2025	Vendredi 20 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)	Biscotte Bio 
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Tomme Noire IGP 	Fromage blanc Bio 
Purée de pomme Bio 	Abricots Bio locaux  	Pâte de fruits Bio 	Purée de pomme pêche Bio 	Banane Bio 
				Confiture d'abricot Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Bilan allergènes du lundi 16 juin 2025 au dimanche 22 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 16 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE SAUMON A L'OSEILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO SAFRANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CHAVROUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR PALMIER MAIS OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE POULET FORESTIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE	<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 18 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN A LA PORTUGAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	FLAN DE PETITS LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES BANANES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 19 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PALERON DE BOEUF AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 20 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	COQUILLETES BIO A LA TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS 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 16 juin 2025 au dimanche 22 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 16 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE SAUMON A L'OSEILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO SAFRANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CHAVROUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR PALMIER MAIS OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE POULET FORESTIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE LOCALE	<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.