

Mise à jour : 4 juin 2025

LUNDI 02 JUIN 2025

Melon type charentais Bio   
Raviolis aux légumes et Emmental râpé  
Yaourt pêche local 

MARDI 03 JUIN 2025

Tarte au fromage  
Omelette nature Bio   
Brocolis Bio  persillés  
Abricots Bio locaux  
  

MERCREDI 04 JUIN 2025

Carottes bâtonnets et sauce bulgare  
Boulettes de lentilles sarrasin  
Mousseline de petits pois  
Bonbel  
Eclair au chocolat

JEUDI 05 JUIN 2025

Salade verte  
Croc fromage  
Poêlée rustique  
Gouda Bio     
Pastèque Bio  

VENDREDI 06 JUIN 2025

Tomates cerises locales   
et Concombres locaux   
Sauce tzatziki  
Oeuf dur Bio   
Salade de riz Bio , maïs, olives  
Yaourt à boire  
(framboise, fraise, vanille ou abricot)

Actualització: dimecres, 4 juny de 2025

DILLUNS 02 DE JUNY DEL 2025

Meló tipus charentais biològic   
Raviolis de verdures amb emmental ratllat  
logurt de préssec local 

DIMARTS 03 DE JUNY DEL 2025

Pastís de formatge  
Truita a la francesa biològica   
Bròquil biològic  amb all i julivert  
Albercoccs biològics locals  
  

DIMECRES 04 DE JUNY DEL 2025

Bastonets de carrota amb salsa búlgara  
Mandonguilles de fajol i lenties  
Mussolina de pèsols  
Bonbel  
Éclair de xocolata

DIJOURS 05 DE JUNY DEL 2025

Amanida verda  
Croc'Fromage  
Paellada rústica  
Gouda biològica     
Síndria biològica  

DIVENDRES 06 DE JUNY DEL 2025

Dinar a l'herba  
Cirerols locals   
i cogombre local   
amb salsa tzatziki  
Ou dur biològic   
Amanida d' arròs biològic , blat d'indi i olives  
logurt per beure de gerds, vainilla, maduixes  
o Albercoccs

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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	EMMENTAL RAPE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RAVIOLIS AUX LEGUMES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SOCIETE CREME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT PECHE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 3 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## JEUDI 5 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE RUSTIQUE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE 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.

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 6 JUIN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE TZATZIKI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TOMATES CERISES LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE RIZ BIO, MAIS BIO ET OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT A BOIRE (framboise ou fraise ou vanille ou abricot)		-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

## MERCREDI 4 JUN 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	MOUSSELINE DE PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BONBEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	<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.