



Mise à jour : 10 juil. 2025

	Lundi 11 août 2025	Mardi 12 août 2025	Mercredi 13 août 2025	Jeudi 14 août 2025	Vendredi 15 août 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	<i>Melon type charentais Bio</i> 	<i>Tomates Bio locales</i> 	<i>Pastèque Bio</i> 	<i>Carottes bâtonnets</i> <i>sauce échalote ciboulette</i>	FERIE
Plat protidique	*Sauté de poulet  à la basquaise	Omelette nature Bio 	*Boeuf Bio   bourguignon	*Cabillaud sauce échalote	
Féculents	Blé Bio  doré	Coquillettes Bio 	Riz Bio  créole	Semoule Bio 	
Légumes	Poêlée ratatouille	Purée crécy	Petits pois Bio  au jus	Epinards Bio  à la béchamel	
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Cantal AOP 	Edam Bio 	Gouda Bio 	Fromage blanc nature Bio 	
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	<i>Purée pomme pêche Bio</i> 	<i>Purée pomme poire Bio</i> 	<i>Purée pomme pêche Bio</i> 	Prunes	

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Sauté de poulet : France

*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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



Mise à jour : 10 juil. 2025

GOÛTER

Lundi 11 août 2025	Mardi 12 août 2025	Mercredi 13 août 2025	Jeudi 14 août 2025	Vendredi 15 août 2025
Pain (fourni par la structure satellite)	Riz soufflé au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	FERIE
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Tomme Noire IGP 	
Purée de pomme Bio 	Abricots Bio locaux  	Pâte de fruits Bio 	Purée de pomme pêche Bio 	

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Bilan allergènes du lundi 11 août 2025 au dimanche 17 août 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

GRAND DEJEUNER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

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

LUNDI 11 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUTE DE POULET A LA BASQUAISE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	POELEE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES PECHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 12 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	COQUILLETES BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 1 - TRADITIONNEL

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

MERCREDI 13 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PASTEQUE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOEUF BIO BOURGUIGNON	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES PECHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 14 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CABILLAUD SAUCE ECHALOTE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 11 août 2025 au dimanche 17 août 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

GRAND GOUTER MILLAS 1 - TRADITIONNEL

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

LUNDI 11 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	PETIT SUISSE NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 12 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOT BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 13 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PATE DE FRUITS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 14 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME PECHE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.