



Mise à jour : 10 juil. 2025

	Lundi 18 août 2025	Mardi 19 août 2025	Mercredi 20 août 2025	Jeudi 21 août 2025	Vendredi 22 août 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Tomates cerise HVE locales 	Pastèque Bio 	Melon Bio 	Concombres Bio locaux 	Betteraves Bio 
Plat protidique	*Veau Bio   marengo	*Jambon blanc	*Cubes de saumon au basilic	*Escalope de dinde Label Rouge   au jus	*Hoki coco curry
Féculents	Blé Bio  doré	Pennes Bio 	Purée St Germain crémée	Gnocchi à la romaine	Riz parfumé
Légumes	Courgettes Bio  à la provençale	Purée crécy	Duo de haricots persillés	Gratin de chou-fleur Bio  et brocoli Bio 	Beignets de salsifis
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Gouda Bio 	Cantal AOP 	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Vache qui rit
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Abricots Bio locaux  	Banane RUP 	Purée pomme Bio 	Purée de pommes coings	Pêche Bio locale  

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Veau Bio : Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne

*Cubes de saumon : Salmo salar

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)



Mise à jour : 10 juil. 2025

GOÛTER

Lundi 18 août 2025	Mardi 19 août 2025	Mercredi 20 août 2025	Jeudi 21 août 2025	Vendredi 22 août 2025
Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Muesli au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 	Yaourt nature Bio 
Pastèque Bio 	Purée de pomme Bio 	Nectarine Bio locale  	Mélange abricots et raisins secs Bio 	Banane RUP 
			Chocolat noir Bio 	

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Bilan allergènes du lundi 18 août 2025 au dimanche 24 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 18 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES CERISES HVE LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	VEAU BIO MARENGO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 19 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PASTEQUE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	JAMBON BLANC (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PENNES BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 20 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE SAUMON AU BASILIC	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DUO DE HARICOTS PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE SAINT GERMAIN CREMEE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 21 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 22 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HOKI COCO CURRY	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 18 août 2025 au dimanche 24 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 18 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	PETIT SUISSE NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PASTEQUE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 19 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 20 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	NECTARINE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 21 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOTS MOELLEUX BIO ET RAISINS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOCOLAT NOIR BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 22 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.