

Mise à jour : 10 juil. 2025

LUNDI 25 AOÛT 2025

-

MARDI 26 AOÛT 2025

Salade de riz Bio , maïs, olives

Omelette nature Bio 

Yaourt aux fruits

Banane RUP 

Madeleine



MERCREDI 27 AOÛT 2025

Taboulé Bio 

Tomates cerise HVE locales  

*Aiguillettes de poulet

Chips

Cantal AOP 

Liégeois vanille

JEUDI 28 AOÛT 2025

Salade de haricots verts au thon

Concombres Bio locaux  

*Rôti de dinde

Kiri

Pastèque Bio 

Plumetis vanille

VENDREDI 29 AOÛT 2025

Salade de blé Bio  au thon

*Saucisse grillée locale  

Mini cabrette

Pêche Bio locale  

Galette St Michel Bio 

ORIGINES

*Aiguillette de poulet : Union Européenne

*Rôti de dinde : Union Européenne

*Saucisse : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie

Bilan allergènes du lundi 25 août 2025 au dimanche 31 août 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

CL ENFANT REPAS FROID MILLAS 1 - TRADITIONNEL

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

MARDI 26 AOÛT 2025 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE RIZ BIO, MAIS BIO ET OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MADELEINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-

MERCREDI 27 AOÛT 2025 - REPAS FROID

Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES HVE LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AIGUILLETES DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PLUMETIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
	LIEGEOIS VANILLE	<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.

CL ENFANT REPAS FROID MILLAS 1 - TRADITIONNEL

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

JEUDI 28 AOÛT 2025 - REPAS FROID

Entrée	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES ET THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	SAUCISSE GRILLE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CHIPS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 29 AOÛT 2025 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE BLE BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	ROTI DE DINDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE PUR BEURRE BIO (ST MICHEL)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PECHE BIO 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.