

Mise à jour : 31 juil. 2025

LUNDI 04 AOÛT 2025

*Galantine de volaille
 *Colin dugléré
 Purée de brocoli
 St Nectaire AOP 

Melon type charentais Bio 



MARDI 05 AOÛT 2025

*Chorizo local   et Melon jaune
 *Haut de cuisse de poulet

Riz Bio  paella

Emmental Bio 

Abricots Bio locaux  

MERCREDI 06 AOÛT 2025

Oeuf dur Bio  et 1/4 avocat
 Boulettes de lentilles sarrasin
 sauce ciboulette échalote
 Poêlée mini penne, tomates,
 courgettes et emmental
 Tomme Noire IGP 
 Nectarine blanche locale 

JEUDI 07 AOÛT 2025

Pastèque Bio  et dés de brebis
 *Escalope de dinde Label Rouge  
 à la normande
 Farfalles Bio 
 Yaourt brassé aux fruits
 Purée de pommes Bio 

VENDREDI 08 AOÛT 2025

Salade verte et noix
 *Rôti de veau moutarde et estragon
 Céréales gourmandes Bio 
 Babybel Bio 
 Tarte poire

ORIGINES

*Galantine de volaille aux olives (tranchée) : Viande de dinde Union Européenne
 *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
 *Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie
 *Haut de cuisse de poulet : Union Européenne
 *Pilon de poulet : Union Européenne
 *Escalope de dinde Label Rouge : France
 *Rôti de veau : Union Européenne
 *Lasagne bœuf et volaille : Viandes de poulet et de bœuf Union Européenne (France)

Bilan allergènes du lundi 4 août 2025 au dimanche 10 août 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

CL ENFANT 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 4 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES SO (tranchée) (échantillon) ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
Plat	FILET DE COLIN SAUCE DUGLERE ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE DE BROCOLI (Légumes) ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON CAVAILLON BIO (800gr) (échantillon) UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 5 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CHORIZO LOCAL TRANCHE (échantillon) ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON (échantillon) (125gr) UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HAUT DE CUISSE DE POULET ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO PAELLA ENF	<input type="checkbox"/>	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL UNI	<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 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 6 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (1/4) (échantillon) UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon) ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	BOULETTES LENTILLES SARRASIN ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE MINI PENNE, TOMATE, COURGETTE, EMMENTAL ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE LOCALE UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 7 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS (FETA)10gr UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE BIO (échantillon) ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	FARFALLES BIO ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS NOVA UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO UNI	<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 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 8 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	NOIX 10gr UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA 33gr (échantillon) ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE VEAU MOUTARDE ET ESTRAGON ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AUX POIRES UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

SAMEDI 9 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA 33gr (échantillon) ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	LASAGNES A LA BOLOGNAISE (BOEUF ET VOLAILLE) ENF	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO UNI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS (DU VERGER) UNI	<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.