

Mise à jour : 10 juil. 2025

LUNDI 25 AOÛT 2025

Melon type charentais Bio 

*Tomate farcie

Macaronis Bio 

Rondelé aux noix

Yaourt fraise local 

MARDI 26 AOÛT 2025

Avocat et 1/2 œuf dur Bio 
 Fajitas d'haricots rouges sauce tex-mex
 et Tortilla de blé

Riz Bio  safrané

Yaourt aux fruits

Banane RUP 



MERCREDI 27 AOÛT 2025

Tomates cerise HVE locales  
 et dés de mozzarella

*Freginat de Baixas (*Boeuf Bio  )

Semoule Bio 

Cantal AOP 

Liégeois vanille

JEUDI 28 AOÛT 2025

*Rosette locale   et cornichon

Poisson meunière

Purée de patates douces crémée

Kiri

Pastèque Bio 

VENDREDI 29 AOÛT 2025

Salade de blé Bio  au thon

*Rôti de dinde Label Rouge 
 aux petits oignons

Haricots verts Bio  persillés

Mini cabrette

Pêche Bio locale  

ORIGINES

*Tomate farcie : Viande de volaille Union Européenne
 *Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
 *Rôti de dinde label Rouge : Union Européenne
 *Cuisse de canette : France

Bilan allergènes du lundi 25 août 2025 au vendredi 29 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 25 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TOMATES FARCIES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Garniture	MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	RONDELE AUX NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT FRAISE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 26 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	HARICOTS ROUGES SAUCE TEX-MEX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTILLA DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO SAFRANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<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 27 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES COSSETTE DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES HVE LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FREGINAT DE BAIXAS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Garniture	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	LIEGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 28 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	ROSETTE LOCALE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE PATATES DOUCES CREMEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 29 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE BLE BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	ROTI DE DINDE LABEL ROUGE AUX PETITS OIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.