

Mise à jour : 10 juil. 2025

**LUNDI 18 AOÛT 2025**

**Tarte au fromage**

Omelette nature Bio 

Courgettes Bio  à la provençale

Flan vanille nappé caramel Bio 

Abricots Bio Locaux  

**MARDI 19 AOÛT 2025**

Pastèque Bio  et dés de brebis  
 Gratin de céréales et petits légumes  
 Cantafrais  
 Purée de pommes

**MERCREDI 20 AOÛT 2025**

**Coleslaw**

**Tortellini ricotta épinards sauce béchamel**

**Emmental râpé**

Nectarine Bio locale  

**JEUDI 21 AOÛT 2025**

Concombres Bio locaux    
 et olives noires

**Galette de blé tomate mozzarella**

Gratin de chou-fleur Bio  et brocoli Bio 

**St Nectaire AOP** 

Crème dessert vanille Bio 

**VENDREDI 22 AOÛT 2025**

Salade verte, noix et 1/2 œuf dur Bio 

**Cari de carottes aux deux lentilles**

**Riz parfumé**

Edam Bio 

**Moelleux chocolat**

# Bilan allergènes du lundi 18 août 2025 au vendredi 22 août 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 1 - VEGETARIEN

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	TARTE AUX 3 FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 19 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GRATIN DE PETITS LEGUMES ET CEREALES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MERCREDI 20 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COESLAW	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE 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.

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 1 - VEGETARIEN

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

JEUDI 21 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	OLIVES NOIRES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT VANILLE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 22 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOELLEUX AU CHOCOLAT	<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.