



Mise à jour : 24 juil. 2025

	Lundi 28 juillet 2025	Mardi 29 juillet 2025	Mercredi 30 juillet 2025	Jeudi 31 juillet 2025	Vendredi 1 août 2025
Entrée en option (soupe pour tous)	Melon type charentais Bio 	Avocat	Tomates cerise HVE locales 	Betteraves Bio  et olives	Concombres Bio locaux 
Plat protidique	*Cabillaud sur julienne de légumes	Omelette Bio 	*Freginat de Baixas (*Boeuf Bio )	*Hoki sauce bonne femme	*Rôti de dinde Label Rouge  aux petits oignons
Féculents	Macaronis Bio 	Riz Bio  safrané	Purée de patates douces	Semoule Bio 	Polenta
Légumes	Purée de céleri	Carottes Bio  braisées	Poêlée ratatouille	Petits pois carottes Bio  à l'échalote	Haricots verts Bio  persillés
Fromage ou laitage en option	Tomme Noire IGP 	Edam Bio 	Gouda Bio 	Fromage blanc Bio 	Mini cabrette
Fruits ou purée de fruits en option	Purée pomme abricot Bio 	Banane RUP 	Purée pomme poire Bio 	Pastèque Bio 	Nectarine Bio locale  

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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

*Rôti de dinde label Rouge : Union Européenne



GOÛTER

Mise à jour : 9 juil. 2025

Lundi 28 juillet 2025	Mardi 29 juillet 2025	Mercredi 30 juillet 2025	Jeudi 31 juillet 2025	Vendredi 1 août 2025
Pain (fourni par la structure satellite)	Riz soufflé au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Galette de riz soufflé Bio 
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Cantal AOP 	Fromage blanc Bio 
Purée de pomme abricot Bio 	Nectarine Bio locale  	Abricots Bio locaux  	Purée de pomme poire Bio 	Melon Bio 
				Confiture d'abricot Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Bilan allergènes du **lundi 28 juillet 2025** au **dimanche 3 août 2025**

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

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

LUNDI 28 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON BIO (800gr) (échantillon) GRD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CABILLAUD SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON GRD	☐	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	MACARONIS BIO GRD	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CELERI (légumes) (Crèche) GRD	☐	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP UNI	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO UNI	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 29 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (1/4) (échantillon) UNI	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AIGUILLETES DE POULET AU JUS GRD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CAROTTES BIO BRAISEES GRD	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ BIO SAFRANE (Crèche) GRD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EDAM BIO UNI	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP GRD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 2 - TRADITIONNEL

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

MERCREDI 30 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES HVE LOCALES (55gr) (échantillon) GRD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FREGINAT DE BAIXAS (Crêche) GRD	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Garniture	POELEE RATATOUILLE (Crêche) GRD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES (Crêche) GRD	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO UNI	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO UNI	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 31 JUILLET 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES CUBES BIO (40GR) GRD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES (10gr) UNI	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HOKI SAUCE BONNE FEMME (Crêche) GRD	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE GRD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO GRD	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO UNI	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO (échantillon) GRD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 2 - TRADITIONNEL

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

VENDREDI 1 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX ENTIERS EPLUCHES 40gr (échantillon) GRD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE DINDE LABEL ROUGE AUX PETITS OIGNONS (tranche 50g) GRD	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES (Crèche) GRD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POLENTA GRD	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE UNI	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO LOCALE UNI	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 28 juillet 2025 au dimanche 3 août 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND GOUTER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

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

LUNDI 28 JUILLET 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	PETIT SUISSE NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME ABRICOT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 29 JUILLET 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	NECTARINE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 30 JUILLET 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOT BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 31 JUILLET 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 1 AOÛT 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CONFITURE ABRICOT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE DE RIZ BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
	MELON BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.