

Mise à jour : 7 août 2025

LUNDI 11 AOÛT 2025

Salade verte

***Escalope de dinde Label Rouge**  
sofragit

Blé Bio  doré

Gouda Bio 

Melon type charentais Bio 

MARDI 12 AOÛT 2025

Tomates Bio locales  
 et dés de mozzarella

Omelette nature Bio 
 Purée crécy

Yaourt vanille local 

Purée de pommes poires Bio 



MERCREDI 13 AOÛT 2025

Pizza au fromage

***Boeuf Bio**   bourguignon

Petits pois Bio  au jus

Bonbel

Fromage blanc aux fruits

JEUDI 14 AOÛT 2025

Salade de riz Bio  au thon

***Saucisse grillée locale**  
 Poêlée de légumes grillées au pesto

Yaourt sucré Bio 

Prunes

VENDREDI 15 AOÛT 2025

FERIE

ORIGINES

***Escalope de dinde Label Rouge : France**

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

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

*Porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

Bilan allergènes du lundi 11 août 2025 au vendredi 15 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 11 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE SOFRAGIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 12 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZARELLA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT VANILLE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 13 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOEUF BIO BOURGUIGNON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 14 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE RIZ BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	SAUCISSE GRILLEE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNES	<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.