

Mise à jour : 18 août 2025

LUNDI 22 SEPTEMBRE 2025		MARDI 23 SEPTEMBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Concombres locaux </p> <p>½ Oeuf dur Bio </p> <p>et Dés de Mozzarella</p> <p>*Paupiette de veau au jus</p> <p>Poêlée ratatouille</p> <p>Cocktail de fruits du verger</p>	<p>Tomates cerises HVE locales  , ½ Oeuf dur Bio </p> <p>et Dés de Mozzarella</p> <p>Tajine de légumes Bio </p> <p>et Pois chiches</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Cocktail de fruits des îles</p>	<p>*Jambon sec STG  et cornichon</p> <p>*Merlu à l'aneth</p> <p>Blé Bio  doré</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Pastèque Bio </p>	<p>Salade verte</p> <p>Omelette nature Bio </p> <p>Purée de potiron Bio </p> <p>Tomme noir IGP </p> <p>Prunes locales </p>
JEUDI 25 SEPTEMBRE 2025		VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025	
MENU	MENU VÉGÉ	MENU	MENU VÉGÉ
<p>Carottes en bâtonnets et sauce échalote ciboulette</p> <p>*Saucisse grillée locale </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt cerise local </p>	<p>Avocat</p> <p>Pané fromager</p> <p>Poêlée de légumes champignons</p> <p>Yaourt abricot local </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>*Rôti de dinde Label Rouge  à la Normande</p> <p>Céréales gourmandes Bio </p> <p>Pomme Bio locale </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Boullgour et Petits pois façon risotto</p> <p>Brocolis Bio  persillés</p> <p>Melon type charentais Bio </p>
ORIGINES			
<p>*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)</p> <p>*Saucisse grillée : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie</p> <p>*Rôti de dinde Label Rouge : Union Européenne (France)</p> <p>*Jambon sec STG : Viande de porc Union Européenne (Espagne)</p> <p>*Paupiette de veau : Viandes de veau, volaille, bœuf Union Européenne</p>			

Actualització: dilluns, 18 agost de 2025

DILLUNS 22 DE SETEMBRE DEL 2025		DIMARTS 23 DE SETEMBRE DEL 2025	
MENÙ	MENÙ VEGETARIÀ	MENÙ	MENÙ VEGETARIÀ
<p>Cogombre local  , ou dur biològic </p> <p>i daus de mozzarella</p> <p>*Polpeta de vedella amb suc</p> <p>Samfaina a la paella</p> <p>Còctel de fruita del verger</p>	<p>Cirerols d'alt valor mediamiental </p> <p>locals, ou dur biològic </p> <p>daus de mozzarella</p> <p>Tagin de verdure</p> <p>biològiques </p> <p>i cigrons</p> <p>Arròs aromatitzat</p> <p>Còctel de fruita de les illes</p>	<p>*Pernil serrà i cogombret</p> <p>*Luç amb anet</p> <p>Blat daurat biològic </p> <p>Cantal DOP </p> <p>Síndria biològica </p>	<p>Amanida verda</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Puré de carabassa biològica </p> <p>Tomme Noire IGP </p> <p>Prunes locals </p>
DIJOURS 25 DE SETEMBRE DEL 2025		DIVENDRES 26 DE SETEMBRE DEL 2025	
MENÙ	MENÙ VEGETARIÀ	MENÙ	MENÙ VEGETARIÀ
<p>Bastonets de carota amb salsa d'escalunya i cibulet</p> <p>*Salsitxa local a la planxa </p> <p>Puré de patata</p> <p>logurt de cirera local </p>	<p>Alvocat </p> <p>Formatge arrebossat</p> <p>Verdures a la paella amb bolets</p> <p>logurt d'albercoc local </p>	<p>Pastís de formatge</p> <p>*Indiot Label Rouge rostit  a la normanda</p> <p>Cereals gormands biològics </p> <p>Poma biològica local </p>	<p>Crep de formatge</p> <p>Búrquil i pèsols estil risotto</p> <p>Bròquil biològic amb all i julivert </p> <p>Meló típus charentais biològic </p>
ORIGEN			
<p>*Lluç: <i>Merluccius hubbsi</i>, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)</p> <p>*Salsitxa a la planxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània</p> <p>*Indiot Label Rouge: França</p> <p>*Pernil serrà especialitat tradicional garantida: Carn de porc de la Unió Europea (Espanya)</p> <p>*Polpeta de vedella: Carn de vedella, aviram i bou de la Unió Europea</p>			

# Bilan allergènes du lundi 22 septembre 2025 au dimanche 28 septembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE 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 22 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	CONCOMBRES LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES HVE LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
	TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS CHICHES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS (DES ILES)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	COCKTAIL DE FRUITS (DU VERGER)	<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.

COLLEGE 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 23 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	JAMBON SEC STG (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE MERLU A L'ANETH	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	PUREE DE POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PRUNES LOCALES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 25 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCISSE GRILLEE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT ABRICOT LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT CERISE LOCAL	<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.

COLLEGE 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 26 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CREPES AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TARTE AUX FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	BOULGOUR ET PETITS POIS FACON RISOTTO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	ROTI DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO VAPEUR PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CEREALES GOURMANDES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Dessert	MELON CAVAILLON BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME 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.