

Mise à jour : 5 août 2025

LUNDI 04 AOÛT 2025

-

MARDI 05 AOÛT 2025

Salade de riz Bio  au thon
 *Haut de cuisse de poulet
 Emmental Bio 
 Abricots Bio locaux  
 Plumetis vanille

MERCREDI 06 AOÛT 2025

Salade de coquillettes Bio  à la catalane
 Concombres Bio locaux  
 *Rôti de dinde
 Tomme Noire IGP 
 Purée de pommes Bio 
 Madeleine

JEUDI 07 AOÛT 2025



Taboulé Bio 
 Oeufs durs Bio  et mayonnaise
 Yaourt brassé aux fruits
 Nectarine blanche locale 
 Petits beurre Bio 

VENDREDI 08 AOÛT 2025

Salade de haricots verts et thon
 Tomates Bio locales  
 *Rôti de porc et ketchup
 Chips
 Babybel Bio 
 Tarte poire

ORIGINES

*Haut de cuisse de poulet : Union Européenne (France)
 *Rôti de dinde : Union Européenne (France)
 *Rôti de porc : Union Européenne

Mise à jour : 5 août 2025

LUNDI 11 AOÛT 2025

-

MARDI 12 AOÛT 2025

Salade de coeur de palmier, maïs, olives
Dose vinaigrette

Concombres Bio locaux  

***Aiguillettes de poulet**

Chips

Yaourt vanille local

Purée de pommes poires Bio 

MERCREDI 13 AOÛT 2025

Salade de blé Bio , **maïs Bio**  **et olives**

Tomates Bio locales  

***Rôti de dinde**

Madeleine

Bonbel

Fromage blanc aux fruits

JEUDI 14 AOÛT 2025

Salade de riz Bio  **au thon**

***Saucisse grillée locale**  

Yaourt sucré Bio 

Prunes

Galette St Michel Bio 

VENDREDI 15 AOÛT 2025

FERIE



ORIGINES

*Aiguillette de poulet : Union Européenne

*Rôti de dinde : Union Européenne

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

Mise à jour : 5 août 2025

LUNDI 18 AOÛT 2025

MARDI 19 AOÛT 2025

-

-

MERCREDI 20 AOÛT 2025

JEUDI 21 AOÛT 2025



Salade de haricots verts au thon
 Pizza au fromage

Emmental Bio 

Nectarine Bio locale  

Galette St Michel Bio 

Salade de coquillettes Bio  à la catalane

Concombres Bio locaux  

Oeufs durs Bio  et mayonnaise

Chips

St Nectaire AOP 

Crème dessert vanille Bio 

VENDREDI 22 AOÛT 2025

ORIGINES

Salade de pommes de terre, maïs, olives
 Tomates cerises HVE locales  

*Rôti de porc

Edam Bio 

Moelleux chocolat

Purée de pommes bananes

*Rôti de porc : Union Européenne

Mise à jour : 5 août 2025

LUNDI 25 AOÛT 2025

-

MARDI 26 AOÛT 2025

Salade de riz Bio , maïs, olives

Omelette nature Bio 

Yaourt aux fruits

Banane RUP 

Madeleine



MERCREDI 27 AOÛT 2025

Taboulé Bio 

Tomates cerise HVE locales  

*Aiguillettes de poulet

Chips

Cantal AOP 

Liégeois vanille

JEUDI 28 AOÛT 2025

Salade de haricots verts au thon

Concombres Bio locaux  

*Rôti de dinde

Kiri

Pastèque Bio 

Plumetis vanille

VENDREDI 29 AOÛT 2025

Salade de blé Bio  au thon

*Saucisse grillée locale  

Mini cabrette

Pêche Bio locale  

Galette St Michel Bio 

ORIGINES

*Aiguillette de poulet : Union Européenne

*Rôti de dinde : Union Européenne

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

Bilan allergènes du lundi 4 août 2025 au dimanche 10 août 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

CL ENFANT REPAS FROID 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 5 AOÛT 2025 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE RIZ BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	HAUT DE CUISSE DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PLUMETIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-

MERCREDI 6 AOÛT 2025 - REPAS FROID

Entrée	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE COQUILLETES BIO A LA CATALANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE DINDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MADELEINE	<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 REPAS FROID 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 7 AOÛT 2025 - REPAS FROID

Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MAYONNAISE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT BEURRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

VENREDI 8 AOÛT 2025 - REPAS FROID

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES ET THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	KETCHUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROTI DE PORC	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CHIPS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AUX POIRES	<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.