

Mise à jour : 14 août 2025

**LUNDI 18 AOÛT 2025**

-

**MARDI 19 AOÛT 2025**

-

**MERCREDI 20 AOÛT 2025**

Salade de haricots verts

Pizza au fromage

Emmental Bio 

Nectarine Bio locale  

Galette St Michel Bio 

**JEUDI 21 AOÛT 2025**

Salade de coquillettes Bio  à la catalane

Tomates cerises HVE locales  

Oeufs durs Bio  et mayonnaise

Chips

St Nectaire AOP 

Crème dessert vanille Bio 

**VENDREDI 22 AOÛT 2025**

Salade de pommes de terre, maïs, olives

Tomates cerises HVE locales  

Oeufs durs Bio  et mayonnaise

Edam Bio 

Eclair au chocolat

Purée de pommes bananes

# Bilan allergènes du lundi 18 août 2025 au dimanche 24 août 2025

UDSIS THUIR (Millas 1)

CL ENFANT REPAS FROID MILLAS 1 - VEGETARIEN

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

## MARDI 19 AOÛT 2025 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE BLE BIO - MAIS BIO ET OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PLUMETIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-

## MERCREDI 20 AOÛT 2025 - REPAS FROID

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PIZZA AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE PUR BEURRE BIO (ST MICHEL)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	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 REPAS FROID 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 - REPAS FROID

Entrée	TOMATES CERISES HVE LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE COQUILLETES BIO A LA CATALANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MAYONNAISE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	CHIPS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT VANILLE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 22 AOÛT 2025 - REPAS FROID

Entrée	SALADE PDT MAIS BIO OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES HVE LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MAYONNAISE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES BANANES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ECLAIR 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.