

Mise à jour : 14 août 2025

LUNDI 18 AOÛT 2025

Tarte au fromage
 *Veau Bio  marengo
 Courgettes Bio  à la provençale
 Flan vanille nappé caramel Bio 
 Abricots Bio Locaux 

MARDI 19 AOÛT 2025

Pastèque Bio  et dés de brebis
 *Cuisse de poulet grillée
 Purée crécy
 Cantafrais
 Purée de pommes

MERCREDI 20 AOÛT 2025

Miettes de surimi et Coleslaw
 Gratin de coquillettes Bio  et *dés de volaille
 Emmental râpé
 Nectarine Bio locale 

JEUDI 21 AOÛT 2025



Tomates Bio locales  et olives noires
 Galette de blé tomate mozzarella
 Gratin de chou-fleur Bio  et brocoli Bio 
 St Nectaire AOP 
 Crème dessert vanille Bio 

VENDREDI 22 AOÛT 2024

Salade verte et noix
 *Hoki coco curry
 Riz parfumé
 Edam Bio 
 Eclair au chocolat

ORIGINES

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Cuisse de poulet : France
 *Dés de volaille : Viande de dinde Union Européenne
 *Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
 *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

Bilan allergènes du lundi 18 août 2025 au vendredi 22 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 18 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX 3 FROMAGES	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	VEAU BIO MARENGO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 19 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE BIO (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 20 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COESLAW	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI (échantillon)	☐	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET DES DE VOLAILLE	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 21 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée																
	TOMATES BIO LOCALES (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 22 AOÛT 2025 - DÉJEUNER

Entrée	NOIX	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HOKI COCO CURRY	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-

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.