

Mise à jour : 19 septembre 2025

**LUNDI 20 OCTOBRE 2025**

**Salade verte, croûtons et dés de brebis**  
**\*Merlu à la bretonne**  
**Mousseline de petits pois**  
**Crème dessert vanille Bio** 

**MARDI 21 OCTOBRE 2025**

**Haricots verts coupés et thon**  
**\*Sauté de porc Label Rouge local**     
**aux olives**  
**Poêlée de légumes grillés au pesto**  
**Samos**  
**Pomme Bio locale**  

**MERCREDI 22 OCTOBRE 2025**

**Avocat**  
**Cubes de poisson aux céréales**  
**Blé Bio**  **à la crème et champignons**  
**Fromage blanc aux fruits**  
**Purée de pommes poires Bio** 

**JEUDI 23 OCTOBRE 2025**

**\*Galantine de volaille et cornichon**  
**\*Paleron de bœuf sauce brune**  
**Lentilles au jus**  
**Cantafrais**  
**Banane RUP** 

**VENDREDI 24 OCTOBRE 2025**



**Endives, noix et 1/2 Oeuf dur Bio**   
**Crispy de blé**  
**Epinards Bio**  **béchamel**  
**Edam Bio**   
**Tarte au citron**

**ORIGINES**

# Bilan allergènes du lundi 20 octobre 2025 au dimanche 26 octobre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

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

## LUNDI 20 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE MERLU A LA BRETONNE	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	MOUSSELINE DE PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CREME DESSERT VANILLE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 21 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS ET THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	SAUTE DE PORC LABEL ROUGE LOCAL AUX OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MERCREDI 22 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE COLIN 3 CEREALES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	BLE BIO A LA CREME ET CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	<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 2 - TRADITIONNEL

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

### JEUDI 23 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
Plat	PALERON DE BOEUF SAUCE BRUNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	LENTILLES AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENDREDI 24 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE D'ENDIVES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AU CITRON	<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.