

Mise à jour : 19 septembre 2025

LUNDI 27 OCTOBRE 2025

Radis et beurre
Bolognaise de lentilles



Torsades Bio 
Dés de mozzarella
Pêche au sirop

MARDI 28 OCTOBRE 2025

Oeuf dur Bio  et Dose de mayonnaise
*Colin dugléré

Riz Bio  safrané
Tomme Noire IGP 
Banane RUP 

MERCREDI 29 OCTOBRE 2025

Taboulé Bio 
*Rôti de veau au jus

Flan de courgettes Bio 
St Paulin
Poire HVE 

JEUDI 30 OCTOBRE 2025

Salade verte
*Escalope viennoise
Gratin dauphinois maison
Mini cabrette

Purée de pommes abricots Bio 

VENDREDI 31 OCTOBRE 2025

Pizza au fromage
*Aiguillettes de poulet à l'alsacienne

Purée de potiron Bio 

Fromage blanc Bio 
et sauce aux fruits rouges

Clémentine Bio 

ORIGINES

Bilan allergènes du lundi 27 octobre 2025 au dimanche 2 novembre 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 27 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLOGNAISE DE LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	TORSADES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHES AU SIROP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 28 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAYONNAISE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	FILET DE COLIN SAUCE DUGLERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO SAFRANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 29 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE VEAU AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FLAN DE COURGETTES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE HVE	<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 30 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE VIENNOISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DAUPHINOIS BIO MAISON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 31 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AIGUILLETES DE POULET A L'ALSACIENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE FRUITS ROUGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE	<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.