

Mise à jour : 19 septembre 2025

	Lundi 20 octobre 2025	Mardi 21 octobre 2025	Mercredi 22 octobre 2025	Jeudi 23 octobre 2025	Vendredi 24 octobre 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge  	Mixé ou haché de *Vedell IGP  	Mixé ou haché de *Saumon vapeur
Féculents	Mixé d'Epinards	Mixé de Potiron	Mixé de Brocoli	Mixé de Carottes	Mixé de Petits pois
Légumes	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Escalope de Poulet : France

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Saumon ASC : Salmo salar



Mise à jour : 19 septembre 2025

GOÛTER

Lundi 20 octobre 2025	Mardi 21 octobre 2025	Mercredi 22 octobre 2025	Jeudi 23 octobre 2025	Vendredi 24 octobre 2025
Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)
Purée de pomme Bio 	Purée de pomme abricot Bio 	Purée de pomme Bio 	Purée de pomme pêche Bio 	Purée de pomme Bio 
Boudoir Bio 	Boudoir Bio 	Boudoir Bio 	Boudoir Bio 	Boudoir Bio 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

BEBE 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

Plat	FILET DE MERLU (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	FILET DE MERLU (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	POLENTA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE D'EPINARD	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 21 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	ESCALOPE DE POULET (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ESCALOPE DE POULET (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON	<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.

BEBE 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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 22 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE BROCOLI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 23 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	VEDELL IGP (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VEDELL IGP (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 24 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	FILET DE SAUMON (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	FILET DE SAUMON (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PETITS POIS	<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.

Bilan allergènes

UDSIS THUIR

BEBE GOUTER - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME PECHE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GOÛTER																
Divers	BOUDOIR BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME ABRICOT 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.