



Mise à jour : 30 sept. 2025

	Lundi 29 septembre 2025	Mardi 30 septembre 2025	Mercredi 1 octobre 2025	Jeudi 2 octobre 2025	Vendredi 3 octobre 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Concombres Bio locaux 	Betteraves Bio et olives	Radis	Tomates HVE locales 	Salade de cœur de palmier, maïs, olives
Plat protidique	*Colin à l'indienne	*Sauté de porc local à la catalane	*Merlu sur julienne de légumes	*Escalope de dinde Label Rouge sauce forestière	Fricassé de *Veau à l'ancienne
Féculeux	Riz Bio créole	Coquillettes Bio	Méli-mélo gourmand	Blé Bio doré	Quinoa
Légumes	Duo de carottes coco curry	Poêlée ratatouille	Petits pois Bio au jus	Duo de carottes persillées	Purée de courgettes
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Yaourt nature Bio et miel local (>1 an)	Gouda Bio	Chavroux	Tomme Noire IGP	Emmental Bio
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Purée de pomme Bio	Pomme Occitanie	Purée de pomme coing	Purée pomme abricot Bio	Poire Bio

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) / *Sauté de porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie / *Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) / *Escalope de dinde Label Rouge : France / *Veau : Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



Mise à jour : 18 août 2025

GOÛTER

Lundi 29 septembre 2025	Mardi 30 septembre 2025	Mercredi 1 octobre 2025	Jeudi 2 octobre 2025	Vendredi 3 octobre 2025
Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Muesli au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 	Yaourt nature Bio 
Poire locale 	Purée de Pomme Bio 	Prunes locales 	Abricots et raisins secs Bio 	Banane Bio 
			Chocolat au lait Bio 	

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Bilan allergènes du lundi 29 septembre 2025 au dimanche 5 octobre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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 29 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	COLIN A L'INDIENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES SAUCE COCO CURRY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MIEL LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 30 SEPTEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	SAUTE DE PORC LOCAL A LA CATALANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	COQUILLETES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POEELE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Dessert	POMME 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.

GRAND 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 1 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MERLU SUR JULIENNE DE LEGUMES SCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT POIS BIO AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES COINGS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 2 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES HVE LOCALES (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE FORESTIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	DUO DE CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME NOIRE IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 3 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR PALMIER MAIS OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FRICASSEE DE VEAU A L'ANCIENNE	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PUREE DE COURGETTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	QUINOA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE 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.

Bilan allergènes du lundi 29 septembre 2025 au dimanche 5 octobre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND GOUTER 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 29 SEPTEMBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	PETIT SUISSE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POIRE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 30 SEPTEMBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 1 OCTOBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PRUNES LOCALES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 2 OCTOBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOTS MOELLEUX BIO ET RAISINS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOCOLAT AU LAIT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 3 OCTOBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE 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.