

Mise à jour : 19 septembre 2025

	Lundi 13 octobre 2025	Mardi 14 octobre 2025	Mercredi 15 octobre 2025	Jeudi 16 octobre 2025	Vendredi 17 octobre 2025
Entrée en option (soupe pour tous)	Melon jaune	Salade de haricots verts coupés	Radis	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette	Salade de coeur de palmier, maïs et olives
Plat protidique	Axoa de *Veau Bio 	*Merlu madras	*Jambon blanc	*Cabillaud sauce citron	*Cuisse de poulet grillée 
Féculents	Blé Bio  doré	Riz parfumé	Torsades Bio 	Méli-mélo gourmand	Pommes de terre locales de Matemale 
Légumes	Jeunes carottes persillées	Gratin de chou-fleur	Purée d'haricots verts	Courgettes Bio  à la provençale	Duo de panais et potiron Bio 
Fromage ou laitage en option	Gouda Bio 	Cantal AOP 	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Chavroux
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pomme poire Bio 	Pomme Bio locale 	Poire locale 	Purée pomme abricot Bio 	Prunes locales 

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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

*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne

*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Cuisse de poulet : France



Mise à jour : 19 septembre 2025

GOÛTER

Lundi 13 octobre 2025	Mardi 14 octobre 2025	Mercredi 15 octobre 2025	Jeudi 16 octobre 2025	Vendredi 17 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 
Banane RUP 	Purée de pomme Bio 	Orange	Abricots et raisins secs Bio 	Pomme Bio locale  
			Chocolat noir Bio 	

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Bilan allergènes du lundi 13 octobre 2025 au dimanche 19 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 13 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MELON (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	AXOA DE VEAU BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 14 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MERLU SAUCE MADRAS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	GRATIN DE CHOU FLEUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO 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 15 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	JAMBON BLANC (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TORSADES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 16 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CABILLAUD SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 17 OCTOBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR PALMIER MAIS OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUISSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CUBES DE PANAIS ET POTIRON BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PDT PRIMEUR LOCALES AU THYM ET HUILE D'OLIVE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNES LOCALES	<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 13 octobre 2025 au dimanche 19 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 13 OCTOBRE 2025 - GOÛTER

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

MARDI 14 OCTOBRE 2025 - GOÛTER

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

MERCREDI 15 OCTOBRE 2025 - GOÛTER

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

JEUDI 16 OCTOBRE 2025 - GOÛTER

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

VENREDI 17 OCTOBRE 2025 - GOÛTER

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