



Mise à jour 16 Octobre 2025

	Lundi 17 novembre 2025	Mardi 18 novembre 2025	Mercredi 19 novembre 2025	Jeudi 20 novembre 2025	Vendredi 21 novembre 2025
Plat protidique	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Colin vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur	Mixé ou haché de *Escalope de poulet 
Féculents	Mixé d'Épinards	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 
Option	<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:

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

*Escalope de poulet : France



Mise à jour :16 Octobre 2025

GOÛTER

Lundi 17 novembre 2025	Mardi 18 novembre 2025	Mercredi 19 novembre 2025	Jeudi 20 novembre 2025	Vendredi 21 novembre 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 17 novembre 2025 au dimanche 23 novembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

BEBE DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

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

LUNDI 17 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	BOEUF BIO (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BOEUF BIO (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POLENTA	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE D'EPINARD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 18 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	FILET DE COLIN (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	FILET DE COLIN (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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	Prélèvement Echantillon sur Site	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 19 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE BROCOLI	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 20 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	FILET DE CABILLAUD (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	FILET DE CABILLAUD (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	ESCALOPE DE POULET (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ESCALOPE DE POULET (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES OPTION	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME PECHE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME ABRICOT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.