



MENUS TRADITIONNELS

Du lundi 22 décembre au vendredi 26 décembre 2025

Dilluns 22 de desembre a divendres 26 desembre de 2025

	Lundi 22 Déc.	Mardi 23 Déc.	Mercredi 24 Déc.	Jeudi 25 Déc.	Vendredi 26 Déc.
DÉJEUNER	SALADE DE COQUILLETTES BIO AU THON *VEDELL IGP MOUTARDE ET ESTRAGON PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE KIRI KIWI HVE LOCAL	 SALADE BATAVIA DEMI OEUF DUR BIO CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON BIO, LENTILLES ET MARRONS) RIZ BIO CREOLE BRIE YAOURT BRASSE AUX FRUITS	*PATE EN CROUTE DE VOLAILLE CORNICHONS *CABILLAUD A L'AMERICAINE TORSADES BIO DES DE MOZZARELLA GOUDA BIO CLEMENTINE BIO		CAROTTES BATONNETS SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE *SAUCISSE GRILLEE LOCALE PUREE D'HARICOTS VERTS YAOURT SUCRE BIO COMPOTE POMMES COINGS

ORIGINES

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

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

*Saucisse : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

Bilan allergènes du lundi 22 décembre 2025 au dimanche 28 décembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT 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 22 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*VEDELL IGP MOUTARDE ET ESTRAGON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI HVE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 23 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON BIO, LENTILLES ET MARRONS)	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*PATE EN CROUTE DE VOLAILLE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CABILLAUD A L'AMERICAINE	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DES DE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 26 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUCISSE GRILLEE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE D'HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

	Produit issu de l'Agriculture Biologique		Fruits et légumes à l'école
	Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale
	Lait et Produits laitiers à l'école		Label Rouge
	Produit local		RUP (Région Ultra Périphériques)
	Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes		Viande Bovine Française
	Spécialité Traditionnelle Garantie		Œufs de France
	Anyell de Pays		Vedell des Pyrénées Catalanes
	Indication Géographique Protégée		Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes
	Fruits et légumes de France		Volaille française
	Porc "Pyrénéus"		Appellation d'Origine Contrôlée
	Produits Région Occitanie		Produits de l'Union Européenne