



MENUS

Du lundi 29 décembre au vendredi 2 janvier 2025

MISE À JOUR, LE : 12/11/2025

	Lundi 29 Déc.	Mardi 30 Déc.	Mercredi 31 Déc.	Jeudi 1 Janv.	Vendredi 2 Janv.
DÉJEUNER	*FILET DE HOKI (Mixé) *FILET DE HOKI (Haché) PUREE DE POTIRON PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO  PUREE DE CAROTTES (OPTION)	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Mixé)   *ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Haché)   PUREE DE BROCOLI PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO  PUREE DE CAROTTES (OPTION)	*FILET DE SAUMON (Mixé) *FILET DE SAUMON (Haché) PUREE DE PETITS POIS PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO  PUREE DE CAROTTES (OPTION)		*VEAU BIO (Mixé)   *VEAU BIO (Haché)   PUREE DE CAROTTES POLENTA PUREE DE CAROTTES (OPTION)

ORIGINES

- *Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
- *Escalope de dinde Label Rouge : France
- *Saumon ASC : Salmo salar
- *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



GOÛTERS CRÈCHES

Du lundi 29 décembre au vendredi 2 janvier 2025

MISE À JOUR, LE : 12/11/2025

	Lundi 29 Déc.	Mardi 30 Déc.	Mercredi 31 Déc.	Jeudi 1 Janv.	Vendredi 2 Janv.
GOÛTER	PUREE DE POMME BIO  BOUDOIR BIO 	PUREE DE POMME ABRICOT BIO  BOUDOIR BIO 	PUREE DE POMME BIO  BOUDOIR BIO 	PUREE DE POMME PECHE BIO  BOUDOIR BIO 	PUREE DE POMME BIO  BOUDOIR BIO 

Bilan allergènes du lundi 29 décembre 2025 au dimanche 4 janvier 2026

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 29 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

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

MARDI 30 DÉCEMBRE 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 POMMES DE TERRE FRAICHES 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.

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 31 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	*FILET DE SAUMON (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	*FILET DE SAUMON (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 2 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*VEAU BIO (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VEAU BIO (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POLENTA	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

	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