



MENUS

Du lundi 1^{er} décembre au vendredi 5 décembre 2025

MISE À JOUR, LE : 12/11/2025

	Lundi 1 Déc.	Mardi 2 Déc.	Mercredi 3 Déc.	Jeudi 4 Déc.	Vendredi 5 Déc.
DÉJEUNER	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Mixé)  *ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Haché)  PUREE DE BROCOLI PUREE DE PATATES DOUCES PUREE DE CAROTTES (OPTION)	*FILET DE MERLU (Mixé) *FILET DE MERLU (Haché) PUREE D'EPINARD PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO  PUREE DE CAROTTES (OPTION)	*VEDELL IGP (Mixé)   *VEDELL IGP (Haché)   PUREE DE CAROTTES POLENTA PUREE DE CAROTTES (OPTION)	*FILET DE HOKI (Mixé) *FILET DE HOKI (Haché) PUREE DE PETITS POIS PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO  PUREE DE CAROTTES (OPTION)	*PORC LOCAL (Mixé)   *PORC LOCAL (Haché)   PUREE DE POTIRON PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO  PUREE DE CAROTTES (OPTION)

ORIGINES

- *Escalope de dinde Label Rouge : France
- *Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
- *Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
- *Porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie



GOÛTERS CRÈCHES

Du lundi 1^{er} décembre au vendredi 5 décembre 2025

MISE À JOUR, LE : 12/11/2025

	Lundi 1 Déc.	Mardi 2 Déc.	Mercredi 3 Déc.	Jeudi 4 Déc.	Vendredi 5 Déc.
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 1 décembre 2025 au dimanche 7 décembre 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 1 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 PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 2 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	*FILET DE MERLU (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	*FILET DE MERLU (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE D'EPINARD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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 3 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	*VEDELL IGP (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VEDELL IGP (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POLENTA	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 4 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 PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 5 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Plat	*PORC LOCAL (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*PORC LOCAL (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.

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