

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ: 20/11/2025



### MENUS SELF MENÚ SELF

Du lundi 15 déctembre au vendredi 19 décembre 2025

	Lundi 15 Déc.	Mardi 16 Déc.	Jeudi 18 Déc.	Vendredi 19 Déc.
	ROULE AU FROMAGE	SALADE DE LENTILLES BIO	SALADE BATAVIA	ENDIVES
	SALADE BATAVIA	DES DE MIMOLETTE	*MOUSSE DE CANARD	NOIX
	PIZZA AU FROMAGE	SALADE POMMES DE TERRE, MAIS BIO, OLIVES	CROUTONS	RADIS
	*HOKI SUR LIT DE POIREAUX	DES D'EMMENTAL	NOIX	BEURRE INDIVIDUEL
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	GARDIANE DE *BOEUF BIO 🚟	CUBES DE POMMES HVE 🕮	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN
	YAOURT FRAISE LOCAL	DUO DE CAROTTES PERSILLEES	VINAIGRETTE DE CIDRE MAISON	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO 📓
	YAOURT ABRICOT LOCAL	POMME BIO LOCALE 🤼 🧸	*BALLOTINE DE POULET FARCIE CREMEE AUX	YAOURT BRASSE AUX FRUITS
DÉJEUNER		KIWI BIO LOCAL 🎎 🔯	MARRONS 楚	
			POMME NOISETTE	
			BABYBEL	
			СОМТЕ АОР 🍩	
			DONUT AU CHOCOLAT	
		II I		

#### **ORIGINES**

PERE NOEL EN CHOCOLAT

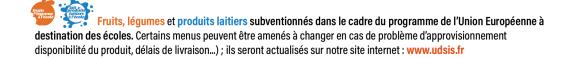
JUS DE POMMES PETILLANT

\*Hoki MSC: Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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

\*Mousse de canard : Union Européenne

\*Ballottine de poulet farce butternut, cèpes, marrons : Viande de poulet français







## MENUS TRADITIONNELS & SELF MENÚ TRADICIONALS & SELF

Du lundi 15 déctembre au vendredi 19 décembre 2025

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ: 20/11/2025

#### Mercredi 17 Déc.

DÉJEUNER

**PAMPLEMOUSSE** 

DOSE DE SUCRE

**CUBES DE COLIN AUX CEREALES** 

BLE BIO A LA TOMATE

VACHE QUI RIT

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

# ORIGINES

#### Bilan allergènes du lundi 15 décembre 2025 au dimanche 21 décembre 2025

#### UDSIS THUIR (Millas 2)

#### PRIMAIRE SELF DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Prélèvement Echantillon sur Site	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruità coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
LUNDI 15 DÉ	CEMBRE 2025 - DÉJEUNER																
	PIZZA AU FROMAGE		-	-	-	-	-	<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Entrée	ROULE AU FROMAGE		-	-	-	-	-	<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA		<b>✓</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI SUR LIT DE POIREAUX		-	-	-	-	-	<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-	-	~	-	-	<b>✓</b>
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT ABRICOT LOCAL		-	-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Froduit Laitlei	YAOURT FRAISE LOCAL		-	-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-		-	-	-	-	-
MARDI 16 DÉ	CEMBRE 2025 - DÉJEUNER																
	DES D'EMMENTAL			-	-	-		-	<b>~</b>	-		-	-	-	-	-	-
	DES DE MIMOLETTE		-	-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Entrée	SALADE DE LENTILLES BIO		-	-	-	-	-	-		-	-	~	-	-	-	-	~
	SALADE POMMES DE TERRE, MAIS BIO, OLIVES			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GARDIANE DE *BOEUF BIO		-	-	-	-	-	<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>~</b>
Garniture	DUO DE CAROTTES PERSILLEES		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Decade is Laistee	KIWI BIO LOCAL		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	POMME BIO LOCALE		-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-

#### **Commentaire:**

<sup>\*\*</sup>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.

#### PRIMAIRE SELF DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Prélèvement Echantillon sur Site	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruità coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
JEUDI 18 DÉ(	CEMBRE 2025 - DÉJEUNER																
	CROUTONS		-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CUBES DE POMMES HVE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Entrée	*MOUSSE DE CANARD		✓	-	-	-	-	<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Littlee	NOIX		-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA		✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VINAIGRETTE DE CIDRE MAISON		-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	<b>~</b>
Plat	*BALLOTINE DE POULET FARCIE CREMEE AUX MARRONS		-		-	-	-	<b>~</b>	<b>~</b>	-	-	-	~	-	-	-	~
Garniture	POMME NOISETTE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BABYBEL		-	-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	COMTE AOP		-		-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	DONUT AU CHOCOLAT		-	-	-	-	-	<b>~</b>	~	-	-	-	-	-	-	~	-
	JUS DE POMMES PETILLANT		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CLEMENTINE BIO		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PERE NOEL EN CHOCOLAT			-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	<b>~</b>	-
/ENDREDI 19	9 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER																
	ENDIVES		<b>✓</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Entróo	BEURRE INDIVIDUEL		-	-	-	-	-	-	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Entrée	NOIX		-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS		<b>✓</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN		-	-	-	-	-	<b>✓</b>	<b>~</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO		-	-	-	-	-	-	~	-	-	-	-	-	-	-	-
Frouuit Laitlef	YAOURT BRASSE AUX FRUITS		-	-	-	-	-	-	~	-	-	-	-			-	-

#### **Commentaire:**

<sup>\*\*</sup>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.

AB AGRICULTURE GIOLOGICUE	Produit issu de l'Agriculture Biologique	fruits olegumes a l'ecole	Fruits et légumes à l'école
	Appellation d'Origine Protégée	STATE CONTRACTOR	Haute Valeur Environnementale
Init or produits inities inities in recole	Lait et Produits laitiers à l'école	(sel Ress	Label Rouge
	Produit local		RUP (Région Ultra Périphériques)
BOEUF	Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes	VIANDE PRINCAISE	Viande Bovine Française
	Spécialité Traditionnelle Garantie	CEUPS DE FRANCE	Œufs de France
Pilay-II	Anyell de Pays	LE VEDELL 101 FELENCES (GTALANES	Vedell des Pyrénées Catalanes
	Indication Géographique Protégée	VEAU PRIMEUR	Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes
FRUITS & LECUMES DE FRANCE	Fruits et légumes de France	VOLAILE FRANÇAISE	Volaille française
Pyrénéus	Porc "Pyrénéus"	AoC Pauce	Appellation d'Origine Contrôlée
La Région Occitanie Pyrates Madienada	Produits Région Occitanie		Produits de l'Union Européenne