

	Lundi 29 Déc.	Mardi 30 Déc.	Mercredi 31 Déc.	Jeudi 1 Janv.	Vendredi 2 Janv.
DÉJEUNER	RADIS AVOCAT *HOKI SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON FARFALLES BIO  PUREE CRECY GOUDA BIO  COMPOTE POMMES POIRES BIO 	MAIS BIO  OLIVES VERTES *SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE KORMA  RIZ BIO CREOLE  POEELE RATATOUILLE MINI CABRETTE POIRE LOCALE 	SOUPE DE LEGUMES *ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE  PUREE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS BIO PERSILLES  CANTAL AOP  BANANE RUP 		VELOUTE DE POTIRON OMELETTE NATURE BIO  MELI-MELO GOURMAND CUBES DE PANAIIS ET POTIRON BIO PERSILLES EDAM BIO  ORANGE BIO 

ORIGINES

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

*Sauté de dinde Label Rouge : France

*Rôti de veau : Union Européenne



GOÛTERS CRÈCHES

Du lundi 22 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	PETIT SUISSE NATURE BIO  PUREE DE POMME BIO 	FROMAGE BLANC NATURE BIO  RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO  CLEMENTINE BIO 	YAOURT NATURE BIO  PATE DE FRUITS BIO 		FROMAGE BLANC NATURE BIO  BISCOTTE BIO  POMME HVE LOCALE   CONFITURE ABRICOT BIO 

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI SUR JULIENNE DE LEGUMES	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	FARFALLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 30 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAIS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE KORMA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POEELE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

GRAND 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

Entrée	SOUPE DE LEGUMES	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 2 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	VELOUTE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	CUBES DE PANAI ET POTIRON BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	☐	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE 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.

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND GOUTER 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 - GOÛTER

Produit Laitier	PETIT SUISSE NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 30 DÉCEMBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PATE DE FRUITS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 2 JANVIER 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BISCOTTE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CONFITURE ABRICOT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME HVE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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