



MENUS

Du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

MISE À JOUR, LE : 12/11/2025

	Lundi 8 Déc.	Mardi 9 Déc.	Mercredi 10 Déc.	Jeudi 11 Déc.	Vendredi 12 Déc.
DÉJEUNER	RADIS *COLIN MADRAS RIZ PARFUME TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS CHICHES CHAVROUX COMPOTE POMMES POIRES BIO	MAIS BIO OLIVES VERTES *JAMBON BLANC COQUILLETES BIO GRATIN DE CHOU FLEUR CANTAL AOP CLEMENTINE BIO	SOUPE DE LEGUMES *ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A L'ALSACIENNE BLE BIO DORE HARICOTS PLATS A LA TOMATE EMMENTAL BIO POIRE HVE	CAROTTES BATONNETS SAUCE BULGARE *MERLU SAUCE A LA PORTUGAISE MELI-MELO GOURMAND BEIGNETS DE SALSIFIS YAOURT NATURE BIO COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	VELOUTE DE POTIRON *ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS PUREE SAINT GERMAIN CREMEE JEUNES CAROTTES PERSILLEES KIRI POMME BIO LOCALE

ORIGINES

- *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne
- *Escalope de dinde Label Rouge : France
- *Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
- *Rôti de veau : Union Européenne



GOÛTERS CRÈCHES

Du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

MISE À JOUR, LE : 12/11/2025

	Lundi 8 Déc.	Mardi 9 Déc.	Mercredi 10 Déc.	Jeudi 11 Déc.	Vendredi 12 Déc.
GOÛTER	PETIT SUISSE NATURE BIO  POIRE LOCALE 	FROMAGE BLANC NATURE BIO  PUREE DE POMME BIO 	YAOURT NATURE BIO  MUESLI AU CHOCOLAT BIO  ORANGE BIO 	EDAM BIO  ABRICOTS MOELLEUX BIO ET RAISINS BIO  CHOCOLAT NOIR BIO 	YAOURT NATURE BIO  BANANE RUP 

Bilan allergènes du **lundi 8 décembre 2025** au **dimanche 14 décembre 2025**

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 8 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN MADRAS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS CHICHES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 9 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	MAIS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*JAMBON BLANC	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COQUILLETES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE 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.

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 10 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SOUPE DE LEGUMES	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A L'ALSACIENNE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE HVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 11 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*MERLU SAUCE A LA PORTUGAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	☐	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 12 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	VELOUTE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*ROTI DE VEAU AU JUS ET CHAMPIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE SAINT GERMAIN CREMEE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO 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.

Bilan allergènes du lundi 8 décembre 2025 au dimanche 14 décembre 2025

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 8 DÉCEMBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	PETIT SUISSE NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POIRE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 9 DÉCEMBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 10 DÉCEMBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 11 DÉCEMBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOTS MOELLEUX BIO ET RAISINS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOCOLAT NOIR BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 12 DÉCEMBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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