



Mise à jour : 20 nov. 2025

	Lundi 24 novembre 2025	Mardi 25 novembre 2025	Mercredi 26 novembre 2025	Jeudi 27 novembre 2025	Vendredi 28 novembre 2025
Entrée <i>en option</i> (soupe pour tous)	Radis	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Soupe de légumes	Avocat	Velouté de potiron
Plat protidique	*Cubes de saumon au basilic	Omelette nature Bio 	*Merlu au court-bouillon	*Rôti de veau au curry	*Cuisse de poulet  grillée
Féculents	Torti couleurs	Pommes de terre cubes persillées	Riz Bio  à la tomate	Purée de patates douces	Polenta au potiron Bio 
Légumes	Purée de brocoli	Haricots plats persillés	Duo de carottes braisées	Poêlée ratatouille	Courgettes Bio  persillées
Fromage ou laitage <i>en option</i>	Chavroux	Cantal AOP 	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Kiri
Fruits ou purée de fruits <i>en option</i>	Purée pomme poire Bio 	Pomme Bio locale  	Clémentine Bio 	Purée pomme abricot Bio 	Poire Bio locale  

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Origines:

*Cubes de saumon : Salmo salar

*Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Rôti de veau : Union Européenne

*Cuisse de poulet : France



Mise à jour : 18 août 2025

GOÛTER

Lundi 24 novembre 2025	Mardi 25 novembre 2025	Mercredi 26 novembre 2025	Jeudi 27 novembre 2025	Vendredi 28 novembre 2025
Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Muesli au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 	Yaourt nature Bio 
Pomme Bio locale  	Purée de pomme Bio 	Banane RUP 	Abricots et raisins secs Bio 	Orange Bio 
			Chocolat au lait Bio 	

(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)

Bilan allergènes du lundi 24 novembre 2025 au dimanche 30 novembre 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 24 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE SAUMON AU BASILIC	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE DE BROCOLI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TORTIS COULEURS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 25 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR PALMIER MAIS OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE CUBES AU BEURRE PERSILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

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 26 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SOUPE DE LEGUMES	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	MERLU AU COURT BOUILLON	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ BIO TOMATE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 27 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE VEAU AU CURRY	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 28 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	VELOUTE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*CUISSSE DE POULET GRILLEE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POLENTA AU POTIRON BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE 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 24 novembre 2025 au dimanche 30 novembre 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 24 NOVEMBRE 2025 - GOÛTER

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

MARDI 25 NOVEMBRE 2025 - GOÛTER

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

MERCREDI 26 NOVEMBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 27 NOVEMBRE 2025 - GOÛTER

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

VENREDI 28 NOVEMBRE 2025 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE NON SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	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.