



MENUS TRADITIONNELS

Du lundi 22 décembre au vendredi 26 décembre 2025

Dilluns 22 de desembre a divendres 26 desembre de 2025

| | Lundi 22 Déc. | Mardi 23 Déc. | Mercredi 24 Déc. | Jeudi 25 Déc. | Vendredi 26 Déc. | Samedi 27 Déc. |
|----------|--|---|--|---------------|---|----------------|
| DÉJEUNER | <p>SALADE DE COUILLETTES BIO AU THON</p> <p>*VEDELL IGP MOUTARDE ET ESTRAGON</p> <p>PETITS POIS ET JEUNES</p> <p>CAROTTES BIO A L'ECHALOTE</p> <p>KIRI</p> <p>KIWI BIO LOCAL</p> | <p>SALADE BATAVIA</p> <p>DEMI OEUF DUR BIO</p> <p>CURRY DE LEGUMES</p> <p>D'AUTOMNE (POTIRON BIO, LENTILLES ET MARRONS)</p> <p>RIZ BIO CREOLE</p> <p>BRIE</p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p> | <p>*PATE EN CROUTE DE VOLAILLE</p> <p>CORNICHONS</p> <p>*CABILLAUD A L'AMERICAINNE</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>DES DE MOZZARELLA</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>CLEMENTINE BIO</p> | | <p>CAROTTES BATONNETS</p> <p>SAUCE ECHALOTE</p> <p>CIBOULETTE</p> <p>*SAUCISSE GRILLEE LOCALE</p> <p>PUREE D'HARICOTS VERTS</p> <p>YAOURT SUCRE BIO</p> <p>PUREE DE POMMES COINGS</p> | |

ORIGINES

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Saucisse : Viande de porc « Pyrénés Excellence » France Occitanie

Bilan allergènes du lundi 22 décembre 2025 au dimanche 28 décembre 2025

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT 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 22 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | SALADE DE COUILLETTES BIO AU THON | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Plat | *VEDELL IGP MOUTARDE ET ESTRAGON | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ |
| Garniture | PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | KIRI | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | KIWI HVE LOCAL | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

MARDI 23 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | DEMI OEUFS DUR BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| | SALADE BATAVIA | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON BIO, LENTILLES ET MARRONS) | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture | RIZ BIO CREOLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | BRIE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | YAOURT BRASSE AUX FRUITS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |

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.

CL ENFANT 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 24 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---|---|-------------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|---|---|---|---|-------------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| Entrée | CORNICHONS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | *PATE EN CROUTE DE VOLAILLE | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | - | - | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | *CABILLAUD A L'AMERICAINE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> | - | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | - | - | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Garniture | DES DE MOZZARELLA | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TORSADES BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | GOUDA BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | CLEMENTINE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

VENDREDI 26 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---|---|---|---|---|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|-------------------------------------|
| Entrée | CAROTTES BATONNETS | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | *SAUCISSE GRILLEE LOCALE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture | PUREE D'HARICOTS VERTS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Produit Laitier | YAOURT SUCRE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | <input checked="" type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | COMPOTE POMMES COINGS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

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 Pyrénées |  | Viande Bovine Française |
|  | Spécialité Traditionnelle Garantie |  | Œufs de France |
|  | Anyell de Pays |  | Vedell des Pyrénées Catalanes |
|  | Indication Géographique Protégée |  | Veau Primeur des Montagnes Pyrénées |
|  | Fruits et légumes de France |  | Volaille française |
|  | Porc "Pyrénéus" |  | Appellation d'Origine Contrôlée |
|  | Produits Région Occitanie |  | Produits de l'Union Européenne |
|  | Produits France |  | Viande Ovine Française |