

MENUS VÉGÉTARIENS

Du lundi 22 décembre au vendredi 26 décembre 2025

Dilluns 22 de desembre a divendres 26 de desembre de 2025

	Lundi 22 Déc.	Mardi 23 Déc.	Mercredi 24 Déc.	Jeudi 25 Déc.	Vendredi 26 Déc.	Samedi 27 Déc.
DÉJEUNER	SALADE DE COQUILLETTES BIO, MAÏS, OLIVES OMELETTE NATURE BIO PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE KIRI KIWI BIO LOCAL	SALADE BATAVIA DEMI OEUF DUR BIO CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (POTIRON BIO LENTILLES ET MARRONS) RIZ BIO CREOLE BRIE YAOURT BRASSE AUX FRUITS	CELERI REMOULADE PANE FROMAGER TORSADES BIO DES DE MOZZARELLA GOUDA BIO CLEMENTINE BIO		CAROTTES BATONNETS SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE DEMI OEUF DUR BIO CRISPY DE BLE PUREE D'HARICOTS VERTS YAOURT SUCRE BIO PUREE DE POMMES COINGS	

ORIGINES

*Haut de cuisse de poulet : Union Européenne (France)
 *Pilons de poulet : Union Européenne (France)
 *Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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 COQUILLETES BIO MAIS OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<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 OEUF 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 - VEGETARIEN

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	CELERI REMOULADE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 26 DÉCEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT SUCRE BIO	<input 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 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
	Produits France		Viande Ovine Française