



MISE À JOUR LE : 09/12/2025



MENUS

Du lundi 05 janvier au vendredi 09 janvier 2026

	Lundi 5 Janv.	Mardi 6 Janv.	Mercredi 7 Janv.	Jeudi 8 Janv.	Vendredi 9 Janv.
DÉJEUNER	*FILET DE COLIN (Mixé) *FILET DE COLIN (Haché) PUREE DE CAROTTES PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO PUREE DE CAROTTES (OPTION)	*ESCALOPE DE POULET (Mixé) *ESCALOPE DE POULET (Haché) PUREE DE BROCOLI PUREE DE PATATES DOUCES PUREE DE CAROTTES (OPTION)	*VEDELL IGP (Mixé) *VEDELL IGP (Haché) PUREE D'EPINARD POLENTA PUREE DE CAROTTES (OPTION)	*FILET DE CABILLAUD (Mixé) *FILET DE CABILLAUD (Haché) PUREE DE POTIRON PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO PUREE DE CAROTTES (OPTION)	*PORC LOCAL (Mixé) *PORC LOCAL (Haché) PUREE HARICOTS VERTS PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO PUREE DE CAROTTES (OPTION)

ORIGINES

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Escalope de poulet : France

*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)

*Porc local : Porc « Pyrénés Excellence » France Occitanie



MISE À JOUR LE : 09/12/2025



GOÛTERS CRÈCHES

Du lundi 05 janvier au vendredi 09 janvier 2026

	Lundi 5 Janv.	Mardi 6 Janv.	Mercredi 7 Janv.	Jeudi 8 Janv.	Vendredi 9 Janv.
GOÛTER	PUREE POMMES ABRICOTS BIO	PUREEE DE POMME BIO	PUREEE DE POMME POIRE BIO	PUREEE DE POMME BIO	PUREEE DE POMME PECHE BIO
	BOUDOIR BIO	BOUDOIR BIO	BOUDOIR BIO	BOUDOIR BIO	BOUDOIR BIO

Bilan allergènes du lundi 5 janvier 2026 au dimanche 11 janvier 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

BEBE 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 5 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*FILET DE COLIN (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-
	*FILET DE COLIN (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BIO																

MARDI 6 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*ESCALOPE DE POULET (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ESCALOPE DE POULET (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE BROCOLI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 7 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*VEDELL IGP (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VEDELL IGP (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POLENTA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE D'EPINARD	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	<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.

BEBE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 8 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*FILET DE CABILLAUD (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-
	*FILET DE CABILLAUD (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 9 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*PORC LOCAL (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*PORC LOCAL (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE HARICOTS VERTS	<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.

Bilan allergènes

UDSIS THUIR

BEBE GOUTER - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	□	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME BIO	□	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	□	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME POIRE BIO	□	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	□	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME PECHE BIO	□	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	□	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME ABRICOT 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.

	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		