



MISE À JOUR LE : 09/12/2025



MENUS

Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

	Lundi 26 Janv.	Mardi 27 Janv.	Mercredi 28 Janv.	Jeudi 29 Janv.	Vendredi 30 Janv.
DÉJEUNER	<p>*BOEUF BIO (Mixé) </p> <p>*BOEUF BIO (Haché) </p> <p>PUREE DE POTIRON</p> <p>PUREE DE PATATES DOUCES</p> <p>PUREE DE CAROTTES (OPTION)</p>	<p>*FILET DE MERLU (Mixé)</p> <p>*FILET DE MERLU (Haché)</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FRAICHES BIO </p> <p>PUREE DE CAROTTES (OPTION)</p>	<p>*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Mixé) </p> <p>*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Haché) </p> <p>PUREE HARICOTS VERTS</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FRAICHES BIO </p> <p>PUREE DE CAROTTES (OPTION)</p>	<p>*FILET DE CABILLAUD (Mixé)</p> <p>*FILET DE CABILLAUD (Haché)</p> <p>PUREE DE PETITS POIS</p> <p>PUREE DE PATATES DOUCES</p> <p>PUREE DE CAROTTES (OPTION)</p>	<p>*AGNEAU LOCAL (Mixé) </p> <p>*AGNEAU LOCAL (Haché) </p> <p>PUREE DE COURGETTES BIO </p> <p>POLENTA</p> <p>PUREE DE CAROTTES (OPTION)</p>

ORIGINES

*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénées, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

*Agneau local : « Anyell de Pays » France Occitanie



MISE À JOUR LE : 09/12/2025



GOÛTERS CRÈCHES

Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

	Lundi 26 Janv.	Mardi 27 Janv.	Mercredi 28 Janv.	Jeudi 29 Janv.	Vendredi 30 Janv.
GOÛTER	PUREE DE POMME BIO BOUDOIR BIO	PUREE DE POMME ABRICOT BIO BOUDOIR BIO	PUREE DE POMME BIO BOUDOIR BIO	PUREE DE POMME PECHE BIO BOUDOIR BIO	PUREE DE POMME BIO BOUDOIR BIO

Bilan allergènes du lundi 26 janvier 2026 au dimanche 1 février 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 26 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*BOEUF BIO (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*BOEUF BIO (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 27 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

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

MERCREDI 28 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (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"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 29 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*FILET DE CABILLAUD (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	*FILET DE CABILLAUD (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 30 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*AGNEAU LOCAL (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*AGNEAU LOCAL (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POLENTA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE COURGETTES BIO	<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		Viande Ovine Française