



## MENUS

Du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

MISE À JOUR, LE : 15/12/2025

	Lundi 12 Janv.	Mardi 13 Janv.	Mercredi 14 Janv.	Jeudi 15 Janv.	Vendredi 16 Janv.
DÉJEUNER	<p>MAIS BIO </p> <p>OLIVES VERTES</p> <p>*COLIN SAUCE BONNE FEMME</p> <p>PENNES BIO </p> <p>CUBES DE PANAIIS ET POTIRON BIO</p> <p>PERSILLES</p> <p>GOUDA BIO </p> <p>POMME BIO LOCALE </p>	<p>RADIS</p> <p>AVOCAT</p> <p>*JAMBON BLANC </p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>POELEE RATATOUILLE</p> <p>MINI CABRETTE</p> <p>PUREE POMMES PECHES BIO </p>	<p>SOUPE DE LEGUMES</p> <p>*MERLU AU COURT BOUILLON</p> <p>RIZ PARFUME</p> <p>EPINARDS BIO A LA BECHAMEL</p> <p>TOMME DES PYRENEES IGP </p> <p>PUREE DE POMMES COINGS</p>	<p>CAROTTES BATONNETS</p> <p>SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE</p> <p>OMELETTE NATURE BIO </p> <p>MELI-MELO GOURMAND</p> <p>HARICOTS PLATS A LA TOMATE</p> <p>YAOURT NATURE BIO </p> <p>BANANE BIO </p>	<p>VELOUTE DE POTIRON</p> <p>*PALERON DE BOEUF SAUCE BRUNE </p> <p>LENTILLES BIO D'OCCITANIE FAÇON</p> <p>PAYSANNE </p> <p>DUO DE CAROTTES PERSILLEES</p> <p>EDAM BIO </p> <p>CLEMENTINE BIO </p>

### ORIGINES

- \*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- \*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne
- \*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
- \*Paleron de bœuf : Union Européenne (France)



# GOÛTERS CRÈCHES

Du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

MISE À JOUR, LE : 15/12/2025

	Lundi 12 Janv.	Mardi 13 Janv.	Mercredi 14 Janv.	Jeudi 15 Janv.	Vendredi 16 Janv.
GOÛTER	PETITS SUISSES NATURES BIO  PUREE DE POMME ABRICOT BIO 	FROMAGE BLANC NATURE BIO  RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO  POIRE BIO LOCALE  	YAOURT NATURE BIO  PUREE DE POMME PECHE BIO 	CANTAL AOP  PUREE DE POMME POIRE BIO 	FROMAGE BLANC NATURE BIO  GALETTE DE RIZ BIO  POMME BIO LOCALE   CONFITURE FRAISE BIO 

# Bilan allergènes du lundi 12 janvier 2026 au dimanche 18 janvier 2026

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 12 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MAIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OLIVES VERTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SAUCE BONNE FEMME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	CUBES DE PANAI ET POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### MARDI 13 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*JAMBON BLANC	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DAUPHINOIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POELEE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES PECHES 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.

## 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 14 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SOUPE DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*MERLU AU COURT BOUILLON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES COINGS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### JEUDI 15 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENDREDI 16 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	VELOUTE DE POTIRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*PALERON DE BOEUF SAUCE BRUNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	LENTILLES BIO D'OCCITANIE FAÇON PAYSANNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE 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 du lundi 12 janvier 2026 au dimanche 18 janvier 2026

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 12 JANVIER 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME ABRICOT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### MARDI 13 JANVIER 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POIRE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### MERCREDI 14 JANVIER 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME PECHE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### JEUDI 15 JANVIER 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENDREDI 16 JANVIER 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CONFITURE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE DE RIZ BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	<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.

	<b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>		<b>Fruits et légumes à l'école</b>
	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>		<b>Haute Valeur Environnementale</b>
	<b>Lait et Produits laitiers à l'école</b>		<b>Label Rouge</b>
	<b>Produit local</b>		<b>RUP (Région Ultra Périphériques)</b>
	<b>Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes</b>		<b>Viande Bovine Française</b>
	<b>Spécialité Traditionnelle Garantie</b>		<b>Œufs de France</b>
	<b>Anyell de Pays</b>		<b>Vedell des Pyrénées Catalanes</b>
	<b>Indication Géographique Protégée</b>		<b>Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes</b>
	<b>Fruits et légumes de France</b>		<b>Volaille française</b>
	<b>Porc "Pyrénéus"</b>		<b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>
	<b>Produits Région Occitanie</b>		<b>Produits de l'Union Européenne</b>
	<b>Produits France</b>		<b>Viande Ovine Française</b>