
























Menus du lundi 2 février 2026 au dimanche 8 février 2026

Offre alimentaire : OFFRE ALIMENTAIRE CRECHE MILLAS 2 Prestation : BEBE DEJEUNER MILLAS 2 Régime : TRADITIONNEL

	Lundi 2 Févr.	Mardi 3 Févr.	Mercredi 4 Févr.	Jeudi 5 Févr.	Vendredi 6 Févr.
DÉJEUNER	<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 POULET (Mixé) </p> <p>*ESCALOPE DE POULET (Haché) </p> <p>PUREE DE BROCOLI</p> <p>PUREE DE PATATES DOUCES</p> <p>PUREE DE CAROTTES (OPTION)</p>	<p>*PORC LOCAL (Mixé)  </p> <p>*PORC LOCAL (Haché)  </p> <p>PUREE D'EPINARD</p> <p>POLENTA</p> <p>PUREE DE CAROTTES (OPTION)</p>	<p>*VEAU BIO (Mixé)  </p> <p>*VEAU BIO (Haché)  </p> <p>PUREE DE POTIRON</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FRAICHES BIO </p> <p>PUREE DE CAROTTES (OPTION)</p>	<p>*FILET DE SAUMON (Mixé)</p> <p>*FILET DE SAUMON (Haché)</p> <p>PUREE HARICOTS VERTS</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FRAICHES BIO </p> <p>PUREE DE CAROTTES (OPTION)</p>

Menus du lundi 2 février 2026 au dimanche 8 février 2026

Offre alimentaire : OFFRE ALIMENTAIRE CRECHE MILLAS 2 Prestation : BEBE GOUTER MILLAS 2 Régime : TRADITIONNEL

	Lundi 2 Févr.	Mardi 3 Févr.	Mercredi 4 Févr.	Jeudi 5 Févr.	Vendredi 6 Févr.
GOÛTER	PUREE POMMES ABRICOTS BIO  BOUDOIR BIO 	PUREE DE POMME BIO  BOUDOIR BIO 	PUREE DE POMME POIRE BIO  BOUDOIR BIO 	PUREE DE POMME BIO  BOUDOIR BIO 	PUREE DE POMME PECHE BIO  BOUDOIR BIO 

Bilan allergènes du lundi 2 février 2026 au dimanche 8 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 2 FÉVRIER 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"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 FÉVRIER 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 4 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*PORC LOCAL (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*PORC LOCAL (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 5 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*VEAU BIO (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VEAU BIO (Mixé)	<input 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"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 6 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Plat	*FILET DE SAUMON (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	*FILET DE SAUMON (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	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER









Divers	BOUDOIR BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME PECHE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME ABRICOT 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.

	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