




MENUS VÉGÉTARIENS MENÚS VEGETARIANS

Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

Del dilluns 26 de gener al divendres 30 de gener del 2026

	Lundi 26 Janv.	Mardi 27 Janv.	Jeudi 29 Janv.	Vendredi 30 Janv.	ORIGINES
 DÉJEUNER	<p>OEUF DUR BIO</p> <p>DOSE DE MAYONNAISE</p> <p>DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>FOURME D'AMBERT AOP</p> <p>KIWI BIO LOCAL</p>	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>DEMI OEUF DUR BIO</p> <p>POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA</p> <p>MASSALA</p> <p>RIZ BIO CREOLE</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>SUCRE</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>PANE BLE EPINARD EMMENTAL</p> <p>PURÉE DE POTIRON BIO</p> <p>BABYBEL BIO</p> <p>CLEMENTINE BIO</p>	<p>ENDIVES</p> <p>NOIX</p> <p>DEMI OEUF DUR</p> <p>RAVIOLIS AUX LEGUMES</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>PURÉE POMMES ABRICOTS BIO</p>	

Gener	Dilluns 26	Dimarts 27	Dijous 29	Divendres 30	ORIGEN
 DINAR	<p>Ou dur biològic</p> <p>Dosi de maionesa</p> <p>Dal de llenties biològiques i pèsols</p> <p>Pistons biològics</p> <p>Fourme d'Ambert DOP</p> <p>Kiwi biològic local</p>	<p>Enciam batàvia</p> <p>Mig ou dur biològic</p> <p>Cigrons biològics i coliflor tikkà massala</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>logurt natural biològic</p> <p>Dosi de sucre</p>	<p>Api amb salsa rémoulade</p> <p>Blat, espinacs i emmental arrebossats</p> <p>Puré de carabassa biològic</p> <p>Babybel biològic</p> <p>Clementina biològica</p>	<p>Endíviies</p> <p>Nous</p> <p>Mig ou dur biològic</p> <p>Raviolis de verdures</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Puré de poma i albercoc biològic</p>	



Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

Del dilluns 26 de gener al divendres 30 de gener del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ :

Mercredi 28 Janv.	
DÉJEUNER	<p>SALADE D'HARICOTS VERTS</p> <p>PANE FROMAGER</p> <p>RATATOUILLE BIO ET POMMES DE TERRE</p> <p>CUBES</p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p> <p>POMME HVE LOCALE</p>

ORIGINES

Gener	Dimecres 28
DINAR	<p>Amanida de mongeta tendra</p> <p>Formatge arrebossat</p> <p>Samfaina biològica i daus de patata</p> <p>logurt batut de fruita</p> <p>Poma d'alt valor mediambiental local</p>

ORIGEN

Bilan allergènes du **lundi 26 janvier 2026** au **dimanche 1 février 2026**

UDSIS THUIR (Millas 2)

ADULTE 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 26 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	COQUILLETES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 27 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA MASSALA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	DOSE DE SUCRE	<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.

ADULTE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 29 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 30 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	RAVIOLIS AUX LEGUMES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS 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 26 janvier 2026** au **dimanche 1 février 2026**

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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 28 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	RATATOUILLE BIO ET POMMES DE TERRE CUBES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE 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.

	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