



## MENUS TRADITIONNELS

Du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026

Dilluns 22 de desembre a divendres 26 desembre de 2025



	Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
DÉJEUNER	SALADE DE COQUILLETTES BIO AU THON *SAUTÉ DE VEAU BIO MAÎTRE D'HÔTEL HARICOTS VERTS BIO PERSILLES CROC LAIT POMME HVE LOCALE	SALADE BATAVIA DEMI OEUFS DUR BIO DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS RIZ BIO CREOLE YAOURT SUCRE BIO PURÉE DE POMMES BANANES	BETTERAVES BIO *ROTI DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE POELÉE RUSTIQUE PORT SALUT FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	*ROSETTE LOCALE CORNICHONS *CABILLAUD SAUCE CITRON PURÉE CRECY BABYBEL BIO ORANGE BIO	ENDIVES NOIX *VIANDE BOLOGNAISE TORSADES BIO EMMENTAL RAPE KIWI HVE LOCAL

### ORIGINES

\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénées, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Rôti de Dinde Label Rouge : France

\*Rosette locale : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

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

\*Viande bolognaise: Viande de bœuf française

# Bilan allergènes du lundi 2 mars 2026 au dimanche 8 mars 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT 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 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE COQUILLETTES BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-
Plat	*SAUTE DE VEAU BIO MAITRE D'HOTEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CROC LAIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 3 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUFS DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BANANES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MERCREDI 4 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE RUSTIQUE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	PORT SALUT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL 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.

**CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - TRADITIONNEL**

<b>Composante repas</b>	<b>Recette</b>	<b>Information incomplète</b>	<b>Prélèvement Echantillon sur Site</b>	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
-------------------------	----------------	-------------------------------	---	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

**JEUDI 5 MARS 2026 - DÉJEUNER**

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>
	*ROSETTE LOCALE	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CABILLAUD SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>
Garniture	PUREE CRECY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

**VENDREDI 6 MARS 2026 - DÉJEUNER**

Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VIANDE BOLOGNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>
Garniture	TORSADES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE 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 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