

MENUS TRADITIONNELS

Du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026

Dilluns 22 de desembre a divendres 26 desembre de 2025

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ : 26/02/2026



	Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
DÉJEUNER	SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON *SAUTE DE VEAU BIO MAITRE D'HOTEL HARICOTS VERTS BIO PERSILLES CROC LAIT POMME HVE LOCALE	SALADE BATAVIA DEMI OEUF DUR BIO DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS RIZ BIO CREOLE FROMAGE BLANC AUX FRUITS PUREE DE POMMES BANANES	BETTERAVES BIO *ROTI DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE OU *HAUT DE CUISSE POULET POELEE RUSTIQUE PORT SALUT FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	*ROSETTE LOCALE CORNICHONS *CABILLAUD SAUCE CITRON PUREE GRECY BABYBEL BIO ORANGE BIO	ENDIVES NOIX *VIANDE BOLOGNAISE TORSADES BIO EMMENTAL RAPE POIRE BIO

ORIGINES

- *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, 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 COQUILLETES BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*SAUTE DE VEAU BIO MAITRE D'HOTEL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CROC LAIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BANANES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 4 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE DINDE LABEL ROUGE A LA NORMANDE OU *HAUT DE CUISSE DE POULET	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE RUSTIQUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	PORT SALUT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL 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.

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

JEUDI 5 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*ROSETTE LOCALE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CABILLAUD SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 6 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VIANDE BOLOGNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE 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 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