



MENUS

Du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

	Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
DÉJEUNER	<p>*FILET DE CABILLAUD (Mixé)</p> <p>*FILET DE CABILLAUD (Haché)</p> <p>PUREE D'EPINARD</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FRAICHES BIO </p> <p>PUREE DE CAROTTES (OPTION)</p>	<p>*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Mixé) </p> <p>*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (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>*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>*BOEUF BIO (Mixé) </p> <p>*BOEUF BIO (Haché) </p> <p>PUREE HARICOTS VERTS</p> <p>POLENTA</p> <p>PUREE DE CAROTTES (OPTION)</p>	<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>

ORIGINES

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

*Escalope de Dinde Label Rouge : France

*Escalope de Poulet : France

*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénées, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)



MISE À JOUR, LE : 11/02/2026



GOÛTERS CRÈCHES

Du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

	Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
GOÛTER	PUREE DE POMME ABRICOT 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 16 mars 2026 au dimanche 22 mars 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 16 MARS 2026 - DÉJEUNER

Plat	*FILET DE CABILLAUD (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-
	*FILET DE CABILLAUD (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-
Garniture	PUREE D'EPINARD	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BIO																

MARDI 17 MARS 2026 - DÉJEUNER

Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BIO																
	PUREE DE POTIRON	<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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 18 MARS 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"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 19 MARS 2026 - DÉJEUNER

Plat	*BOEUF BIO (Haché)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*BOEUF BIO (Mixé)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POLENTA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 20 MARS 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"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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	□	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME BIO	□	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	□	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME POIRE BIO	□	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	□	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME PECHE BIO	□	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	□	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME ABRICOT 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 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