



## MENUS

Du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

MISE À JOUR, LE : 11/02/2026

|          | Lundi 23 Mars   | Mardi 24 Mars  | Mercredi 25 Mars  | Jeudi 26 Mars  | Vendredi 27 Mars  |
|----------|---|--|---|--|---|
| DÉJEUNER | *FILET DE COLIN (Mixé)<br>*FILET DE COLIN (Haché)<br>PUREE DE POTIRON<br>PUREE DE POMMES DE TERRE<br>FRAICHES BIO<br>PUREE DE CAROTTES (OPTION) | *BOEUF BIO (Mixé)<br>*BOEUF BIO (Haché)<br>PUREE DE CAROTTES<br>PUREE DE POMMES DE TERRE<br>FRAICHES BIO<br>PUREE DE CAROTTES (OPTION) | *ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE<br>(Mixé)<br>*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE<br>(Haché)<br>PUREE HARICOTS VERTS<br>PUREE DE POMMES DE TERRE<br>FRAICHES BIO<br>PUREE DE CAROTTES (OPTION) | *FILET DE SAUMON (Mixé)<br>*FILET DE SAUMON (Haché)<br>PUREE DE PETITS POIS<br>PUREE DE PATATES DOUCES<br>PUREE DE CAROTTES (OPTION) | *VEAU BIO (Mixé)<br>*VEAU BIO (Haché)<br>PUREE DE COURGETTES BIO<br>POLENTA<br>PUREE DE CAROTTES (OPTION) |

### ORIGINES











- \*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- \*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
- \*Escalope de Dinde Label Rouge : France
- \*Saumon ASC : Salmo salar
- \*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



## GOÛTERS CRÈCHES

Du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

MISE À JOUR, LE : 11/02/2026

|        | Lundi 23 Mars   | Mardi 24 Mars   | Mercredi 25 Mars  | Jeudi 26 Mars   | Vendredi 27 Mars  |
|--------|---|---|---|---|---|
| GOÛTER | PUREE DE POMME BIO <br>BOUDOIR BIO  | PUREE DE POMME ABRICOT BIO <br>BOUDOIR BIO  | PUREE DE POMME BIO <br>BOUDOIR BIO  | PUREE DE POMME PECHE BIO <br>BOUDOIR BIO  | PUREE DE POMME BIO <br>BOUDOIR BIO  |

# Bilan allergènes du lundi 23 mars 2026 au dimanche 29 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 23 MARS 2026 - DÉJEUNER

|           |                                       |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------|---------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plat      | *FILET DE COLIN (Haché)               | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - |
|           | *FILET DE COLIN (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"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

### MARDI 24 MARS 2026 - DÉJEUNER

|           |                                       |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------|---------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plat      | *BOEUF BIO (Haché)                    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|           | *BOEUF BIO (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.

## 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 25 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 BIO  | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|           | PUREE HARICOTS VERTS                   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

### JEUDI 26 MARS 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 PATATES DOUCES    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|           | PUREE DE PETITS POIS       | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

### VENDREDI 27 MARS 2026 - DÉJEUNER

|           |                            |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------|----------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plat      | *VEAU BIO (Haché)          | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|           | *VEAU BIO (Mixé)           | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture | POLENTA                    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|           | PUREE DE CAROTTES (OPTION) | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|           | PUREE DE COURGETTES 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        | <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.

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|     | <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b> |     | <b>Fruits et légumes à l'école</b>            |
|    | <b>Appellation d'Origine Protégée</b>           |    | <b>Haute Valeur Environnementale</b>          |
|    | <b>Lait et Produits laitiers à l'école</b>      |    | <b>Label Rouge</b>                            |
|    | <b>Produit local</b>                            |    | <b>RUP (Région Ultra Périphériques)</b>       |
|    | <b>Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes</b>   |    | <b>Viande Bovine Française</b>                |
|    | <b>Spécialité Traditionnelle Garantie</b>       |    | <b>Œufs de France</b>                         |
|    | <b>Anyell de Pays</b>                           |    | <b>Vedell des Pyrénées Catalanes</b>          |
|    | <b>Indication Géographique Protégée</b>         |    | <b>Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes</b> |
|    | <b>Fruits et légumes de France</b>              |    | <b>Volaille française</b>                     |
|    | <b>Porc "Pyrénéus"</b>                          |    | <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>        |
|   | <b>Produits Région Occitanie</b>                |   | <b>Produits de l'Union Européenne</b>         |
|  | <b>Produits France</b>                          |  | <b>Viande Ovine Française</b>                 |