



MENUS

Du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

MISE À JOUR, LE : 11/02/2026

	Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
DÉJEUNER	SALADE D'HARICOTS VERTS *PAVE DE SAUMON A L OSEILLE BOULGOUR DUO DE COURGETTES PERSILLEES GOUDA BIO BANANE BIO	PAMPLEMOUSSE AVOCAT *ESCALOPE DE POULET A LA NORMANDE BLE BIO DORE POEELE RATATOUILLE MINI CABRETTE PUREE POMMES PECHES BIO	SOUPE DE LEGUMES *COLIN SAUCE BONNE FEMME COQUILLETES BIO POEELE NAVETS ET CAROTTES TOMME DES PYRENEES IGP CLEMENTINE BIO	ENDIVES POMME BIO LOCALE SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE *AGNEAU LOCAL AUX EPICES PUREE DE PATATES DOUCES HARICOTS PLATS A LA TOMATE YAOURT NATURE BIO PUREE DE POMMES BIO	VELOUTE DE POTIRON OMELETTE NATURE BIO FLAGEOLETS AUX ECHALOTES TOMATES BROCOLIS BIO PERSILLES EDAM BIO POMME BIO LOCALE

ORIGINES

*Saumon ASC : Salmo salar

*Escalope de Poulet : France

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie



GOÛTERS CRÈCHES

Du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

MISE À JOUR, LE : 11/02/2026

	Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
GOÛTER	PETITS SUISSES NATURES BIO  PUREE DE POMME ABRICOT BIO 	FROMAGE BLANC NATURE BIO  MUESLI AU CHOCOLAT BIO  ORANGE BIO 	YAOURT NATURE BIO  PATE DE FRUITS BIO 	CANTAL AOP  PUREE DE POMME POIRE BIO 	FROMAGE BLANC NATURE BIO  GALETTE DE RIZ BIO  POIRE BIO  CONFITURE FRAISE BIO 

ORIGINES

Bilan allergènes du lundi 9 mars 2026 au dimanche 15 mars 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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 9 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PAVE DE SAUMON A L OSEILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BOULGOUR	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DUO DE COURGETTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 10 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE POULET A LA NORMANDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	POEELE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES PECHES 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.

GRAND 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 11 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SOUPE DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*COLIN SAUCE BONNE FEMME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Garniture	COQUILLETES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POEELE NAVETS ET CAROTTES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 12 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	POMME BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AGNEAU LOCAL AUX EPICES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 13 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	VELOUTE DE POTIRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FLAGEOLETS AUX ECHALOTES TOMATES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO 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.

Bilan allergènes du lundi 9 mars 2026 au dimanche 15 mars 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND GOUTER 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 9 MARS 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME ABRICOT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 10 MARS 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 11 MARS 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PATE DE FRUITS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 12 MARS 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 13 MARS 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	CONFITURE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE DE RIZ BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
	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 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