

	Lundi 23 Févr.	Mardi 24 Févr.	Mercredi 25 Févr.	Jeudi 26 Févr.	Vendredi 27 Févr.
DÉJEUNER	RADIS BEURRE INDIVIDUEL *HAUT DE CUISSE DE POULET OU *CUISSÉ DE POULET RIZ BIO PAELLA YAOURT FRAISE LOCAL POIRE BIO	MINI TRESSE OU TARTE AU FROMAGE *FREGINAT DE BAIXAS CAROTTES BIO BRAISEES GOUDA BIO POMME BIO LOCALE	SALADE BATAVIA OU CAROTTES RAPEES +DEMI OEUF DUR BIO *ROTI DE PORC AU JUS PUREE DE POMMES DE TERRE ST MORET ECLAIR AU CHOCOLAT	TABOULE BIO FILET DE POISSON PANE COURGETTES BIO BASILIC TOMME DES PYRENEES IGP CLEMENTINE BIO	CAROTTES RAPEES PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN MIMOLETTE YAOURT ABRICOT OU FRAISE OU VANILLE LOCAL

ORIGINES

*Poulet : France

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

*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Filet de colin meunière MSC : Theraga chalcogramma, pêché au chalut en Océan Pacifique Nord-Ouest (FAO 61) et Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67)

Bilan allergènes du lundi 23 février 2026 au dimanche 1 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 23 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HAUT DE CUISSE DE POULET OU *CUISSÉ DE POULET		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO PAELLA	☐	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 24 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MINI TRESSE AU FROMAGE OU TARTE AU FROMAGE		-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	FREGINAT DE BAIXAS (*BOEUF BIO)	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Garniture	CAROTTES BIO BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

MERCREDI 25 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OU CAROTTES RAPEES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE PORC AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	ST MORET	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-

JEUDI 26 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	POISSON PANE (POISSON MEUNIERE POUR LES ADULTES)		-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO BASILIC	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 27 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAQURT ABRICOT / FRAISE / VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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