



# MENUS

Du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

MISE À JOUR, LE : 20/03/2026

	Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
<b>DÉJEUNER</b>	SALADE DE MAIS BIO ET OLIVES *BLANQUETTE DE COLIN AU FENOUIL BIO LOCAL BLE BIO DORE DUO DE COURGETTES PERSILLEES GOUDA BIO POIRE BIO	AVOCAT *JAMBON BLANC PENNES BIO GRATIN DE CHOU FLEUR CHAVROUX PUREE DE POMMES BANANES	SOUPE DE LEGUMES OMELETTE NATURE BIO PUREE DE LENTILLES CORAIL POEELE RATATOUILLE TOMME DES PYRENEES IGP POMME BIO LOCALE	CHOU CHINOIS POMME BIO LOCALE SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE *PAVE DE SAUMON A L'ANETH RIZ PARFUME POTIRON BIO ROTI YAOURT NATURE BIO ORANGE BIO	VELOUTE DE POTIRON *VEDELL BIO MARENGO MELI-MELO GOURMAND JEUNES CAROTTES PERSILLEES EDAM BIO PUREE DE POMMES BIO

## ORIGINES

\*Filet de Colin MSC : Pollachius Virens, pêché par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

\*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne

\*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 : 20/03/2026

	Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
GOÛTER	PETITS SUISSES NATURES BIO  PUREE DE POMME BIO 	FROMAGE BLANC NATURE BIO  RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO  ORANGE BIO 	YAOURT NATURE BIO  BANANE BIO 	CANTAL AOP  PUREE DE POMME PECHÉ BIO 	FROMAGE BLANC NATURE BIO  BISCOTTE BIO  POMME BIO LOCALE   CONFITURE ABRICOT BIO 

## ORIGINES

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

Entrée	SALADE DE MAIS BIO ET OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BLANQUETTE DE COLIN AU FENOUIL BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	DUO DE COURGETTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### MARDI 24 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*JAMBON BLANC	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU FLEUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BANANES	<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 25 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SOUPE DE LEGUMES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE RATATOUILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE LENTILLES CORAIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### JEUDI 26 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CHOU CHINOIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PAVE DE SAUMON A L'ANETH	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓
Garniture	POTIRON BIO ROTI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENREDI 27 MARS 2026 - DÉJEUNER

Entrée	VELOUTE DE POTIRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*VEDELL BIO MARENGO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES 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 du lundi 23 mars 2026 au dimanche 29 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
<b>LUNDI 23 MARS 2026 - GOÛTER</b>																	
Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>MARDI 24 MARS 2026 - GOÛTER</b>																	
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>MERCREDI 25 MARS 2026 - GOÛTER</b>																	
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>JEUDI 26 MARS 2026 - GOÛTER</b>																	
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME PECHE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>VENREDI 27 MARS 2026 - GOÛTER</b>																	
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BISCOTTE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CONFITURE ABRICOT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

	<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>