



Lundi 4 mai 2026	Mardi 5 mai 2026	Mercredi 6 mai 2026	Jeudi 7 mai 2026	Vendredi 8 mai 2026	ORIGINES
<p>Endives et noix ou Avocat</p> <p>*Cuisse de poulet grillée </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt fraise Bio </p> <p>ou Yaourt vanille Bio </p>	<p>Pizza au fromage ou Roulé au fromage</p> <p>*Bœuf Bio maître d'hôtel</p> <p>Petits pois Bio au jus </p> <p>Gouda Bio </p> <p>ou Babybel Bio </p> <p>Pomme HVE locale </p> <p>ou Orange Bio </p>	<p>Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette</p> <p>Tortellini ricotta épinard</p> <p>sauce béchamel au fromage</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Bio </p> <p>Galette St Michel Bio </p>	<p>Taboulé Bio et Dés d'emmental</p> <p>ou Salade de blé Bio , maïs Bio , olives et Dés de mimolette</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Duo de carottes au cumin</p> <p>Fraises et Banane RUP </p> <p>à la Chantilly</p> <p>Galette St Michel Bio </p>	<p>FERIE</p>	<p>*Cuisse de poulet : France</p> <p>*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p>

Dilluns 4 de maig del 2026	Dimarts 5 de maig del 2026	Dimecres 6 de maig del 2026V	Dijous 7 de maig del 2026	Divendres 8 de maig del 2026	ORIGEN
<p>Endíviens amb nous o alvocat</p> <p>*Cuixa de pollastre a la planxa</p> <p>Gratinat delfinès</p> <p>logurt de maduixa biològic</p> <p>o iogurt de vainilla biològic</p>	<p>Pizza de formatge o enrotllat de formatge</p> <p>*Bou biològic maître d'hôtel</p> <p>Pèsols biològics amb suc</p> <p>Gouda biològic o Babybel biològic</p> <p>Poma d'alt valor mediambiental local</p>	<p>Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet</p> <p>Tortel-linis de brosat i espinacs amb beixamel de formatge</p> <p>Flam de vainilla amb caramel biològic</p> <p>Galeta St Michel biològica</p>	<p>Tabule biològic i daus d'emmental</p> <p>o amanida de blat biològic, blat d'indi biològic, olives i daus de mimolette</p> <p>Peix arrebossat i llimona</p> <p>Duo de carottes amb comí</p> <p>Maduixes i plàtan de regió ultraperifèrica amb nata</p> <p>Galeta St Michel biològica</p>	<p>FESTIU</p>	<p>*Cuixa de pollastre: França</p> <p>*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p>

Bilan allergènes du lundi 4 mai 2026 au dimanche 10 mai 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE SELF 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 4 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CUISSÉ DE POULET GRILLÉE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DAUPHINOIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A LA VANILLE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 5 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROULE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*SAUTE DE BOEUF BIO MAITRE D'HOTEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME HVE 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.

PRIMAIRE SELF 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 7 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO, MAIS BIO, OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Garniture	DUO DE CAROTTES AU CUMIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME CHANTILLY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FRAISES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE ST MICHEL 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 4 mai 2026 au dimanche 10 mai 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 6 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	BECHAMEL AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL 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