





















| Lundi 18 Mai 2026 | Mardi 19 Mai 2026 | Mercredi 20 Mai 2026 | Jeudi 21 Mai 2026 | Vendredi 22 Mai 2026 | ORIGINES |
|---|--|---|--|--|---|
| <p>Pamplemousse et Dose de sucre ou Avocat *Hoki sur julienne de légumes Purée crécy Yaourt sucré Bio  ou Fromage blanc aux fruits</p> | <p>*Sauté de poulet Label Rouge   aux amandes locales  ou *Mar y Munt sauce picada aux amandes locales  Pommes de terre vapeur persillées Kiri ou Chavroux Banane Bio   ou Poire</p> | <p>Duo de chou Cubes de poisson aux céréales Courgettes Bio  à la provençale sur lit de riz Bio  Croc Lait Gâteau de semoule</p> | <p>*Paleron de bœuf  sauce moutarde et cornichons Farfalles Bio  et Emmental râpé Mimolette ou St Paulin Pomme Bio   ou Orange Bio  </p> | <p>Salade verte et croûtons ou Concombres locaux  et dés de brebis Crispy de blé et Dose de mayonnaise Poêlée méridionale Emmental Bio   ou Edam Bio   Tarte flan ou Tarte aux poires</p> | <p>*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) *Poulet Label Rouge : France *Braisé de bœuf (paleron de bœuf) : Union Européenne (France)</p> |
| Dilluns 18 de maig del 2026 | Dimarts 19 de maig del 2026 | Dimecres 20 de maig del 2026 | Dijous 21 de maig del 2026 | Divendres 22 de maig del 2026 | ORIGEN |
| <p>Aranja i dosi de sucre o alvocat *Hoki sobre juliana de verdures Puré de patata i carrota logurt biològic ensucrat o formatge fresc de fruita</p> | <p>*Saltat de pollastre Label Rouge amb ametlles locals o *mar i munt amb picada d'ametlles locals Patata al vapor amb all i julivert Kiri o Chavroux Plàtan biològic</p> | <p>Duo de cols Cubs de peix amb cereals Carabassó biològic a la provençal sobre llit d'arròs biològic Croc'Lait Pastís de sèmola</p> | <p>*Espatlla de bou amb mostassa i cogombrets Llaços biològics amb emmental ratllat Mimolette o Saint-Paulin Poma biològica o taronja biològica</p> | <p>Amanida verda amb crostonets o cogombre local amb daus de formatge d'ovella Cruixent de blat i dosi de maionesa Paellada meridional Emmental biològic o edam biològic Pastís-flam</p> | <p>*Hoki MSC (pesca sostenible): Macrurus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81) *Pollastre Label Rouge: França *Estofat de bou (espatlla de bou): Unió Europea (França)</p> |

Bilan allergènes du lundi 18 mai 2026 au dimanche 24 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 18 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | AVOCAT | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | PAMPLEMOUSSE | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DOSE DE SUCRE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | *HOKI SUR JULIENNE DE LEGUMES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ |
| | SAUCE CITRON | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture | PUREE CRECY | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | FROMAGE BLANC AUX FRUITS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | YAOURT SUCRE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |

MARDI 19 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|----------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plat | *MAR Y MUNTANYA | <input type="checkbox"/> | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ |
| Garniture | POMMES DE TERRE VAPEUR AU BEURRE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | PERSILLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | CHAVROUX | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | KIRI | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | BANANE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | POIRE | <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 21 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plat | *PALERON DE BOEUF MOUTARDE ET CORNICHONS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture | EMMENTAL RAPE | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | FARFALLES BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | MIMOLETTE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ST PAULIN | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | ORANGE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | POMME BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

VENDREDI 22 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|----------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | CROUTONS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DES DE BREBIS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SALADE BATAVIA | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | CONCOMBRES LOCAUX | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | CRISPY DE BLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DOSE DE MAYONNAISE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | POEELE MERIDIONALE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | EDAM BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | EMMENTAL BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | TARTE AU FLAN NATURE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| | TARTE AUX POIRES | <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 18 mai 2026 au dimanche 24 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 20 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | CHOU CHINOIS | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | CHOU ROUGE | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | CUBES DE COLIN AUX CEREALES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | - |
| Garniture | COURGETTES BIO A LA PROVENCALE SUR LIT DE RIZ BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | CROC LAIT | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | GATEAU DE SEMOULE | <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 |