

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ:

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 Omelette nature fraîche Purée crécy Yaourt sucré Bio</p>	<p>Oeuf dur Bio et Dose de mayonnaise Dahl de lentilles Bio et petits pois Riz Bio créole Kiri Banane Bio</p>	<p>Duo de chou Boulettes de lentilles sarrasin et sauce bulgare Poêlée campagnarde Croc Lait Gâteau de semoule</p>	<p>Pané fromager Poêlée de mini pennes, courgettes, tomates, emmental Mimolette Pomme Bio</p>	<p>Salade verte et croûtons Crispy de blé et Dose de mayonnaise Poêlée méridionale Emmental Bio Tarte flan</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 Trita a la francesa fresca Puré de patata i carrota logurt ensucrat biològic</p>	<p>Ou dur biològic i dosi de maionesa Dal de llenties biològiques i pèsols Arròs crioll biològic Kiri Plàtan biològic</p>	<p>Duo de cols Mandonguilles de llenties i fajol amb salsa búlgara Paellada camperola Croc'Lait Pastís de sèmola</p>	<p>Formatge arrebossat Miniplomes, carabassó, tomata i emmental a la paella Mimolette Poma biològica</p>	<p>Amanida verda i crostonets Cruixent de blat i dosi de maionesa Paellada meridional Emmental biològic Pastís-flam</p>	



Bilan allergènes du lundi 18 mai 2026 au dimanche 24 mai 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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	PAMPLEMOUSSE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PETIT BEURRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 19 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE 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.

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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

Entrée	TOMATES LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE MINI PENNE, TOMATE, COURGETTE, EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 22 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE MERIDIONALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AU FLAN NATURE	<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 - VEGETARIEN











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	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE CAMPAGNARDE	<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