



# MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en « autoservei » i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.

Lundi 1er juin 2026	Mardi 2 juin 2026	Jeudi 4 juin 2026	Vendredi 5 juin 2026
<p>Melon jaune Bio </p> <p>*Colin sauce crevettes et moules</p> <p>Brocolis Bio persillés </p> <p>et/ou Riz Bio créole </p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Dose de sucre</p>	<p>Salade d'haricots verts coupés</p> <p>*Pennes Bio  à la carbonara (*lardon et *dés de jambon) Emmental râpé Mousse au chocolat</p>	<p>Salade verte et Dés de mimolette</p> <p>*Rôti de veau Label rouge  au curry Gratin dauphinois et/ou Poêlée de légumes grillés au pesto</p> <p>Pastèque Bio </p>	<p><b>Déjeuner sur l'herbe</b> Avocat et Dés de brebis</p> <p>*Aiguillettes de poulet  Salade d'haricots rouges, maïs vinaigrette citron Yaourt à boire framboise</p>

ORIGINES
<p>*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)</p> <p>*Lardons et dés de jambon : Viande de porc Union Européenne.</p> <p>*Rôti de veau Label Rouge : France</p> <p>*Aiguillettes de Poulet : France</p>



Lundi 1er juin 2026	Mardi 2 juin 2026	Jeudi 4 juin 2026	Vendredi 5 juin 2026
<p>Melon type charentais Yassa de légumes</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Yaourt nature Bio </p> <p>Confiture de fraise</p>	<p>Oeuf dur Bio  et mayonnaise Cari de carottes aux deux lentilles</p> <p>Pennes Bio </p> <p>Emmental Bio </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de coeur de palmier, maïs, olives et Dés de mimolette Croustillant cheddar sauce moutarde Gratin dauphinois et/ou Poêlée de légumes grillés au pesto</p> <p>Abricots Bio locaux </p>	<p><b>Déjeuner sur l'herbe</b> Tomates cerises locales  et Concombres bâtonnets Bio  sauce tzatziki</p> <p>Oeufs durs Bio </p> <p>Salade de farfalles Bio , fèves, poivrons, vinaigrette citron Yaourt à boire vanille</p>

ORIGINES



# MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en « autoservei » i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.

Dilluns 1 de juny del 2026	Dimarts 2 de juny del 2026	Dijous 4 de juny del 2026	Divendres 5 de juny del 2026	ORIGEN
<p>Meló groc biològic *Peix carboner amb salsa de gambes i musclos Bròquil biològic amb all i julivert i/o arròs crioll biològic Formatge fresc biològic Dosi de sucre</p>	<p>Amanida de mongeta tendra tallada *Plomes biològiques a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil) Emmental ratllat Mousse de xocolata</p>	<p>Amanida verda local amb daus de mimolette *Vedella Label Rouge rostida amb curri Gratinat delfinès i/o verdures a la paella amb pesto Síndria biològica</p>	<p><b><u>Dinar a l'herba</u></b> Alvocat i daus de formatge d'ovella *Filets de pollastre Amanida de mongetes vermelles, blat d'indi i vinagreta de llimona logurt per beure de gerds</p>	<p><b>*Peix carboner MSC (pesca sostenible):</b> Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p> <p><b>*Cansalada i daus de pernil:</b> Carn de porc de la Unió Europea</p> <p><b>*Vedella Label Rouge rostida:</b> França</p> <p><b>*Filets de pollastre:</b> França</p>
Dilluns 1 de juny del 2026	Dimarts 2 de juny del 2026	Dijous 4 de juny del 2026	Dijous 4 de juny del 2026	ORIGEN
<p>Meló tipus charentais Yassa de verdures Arròs crioll biològic logurt natural biològic Confitura de maduixa</p>	<p>Ou dur biològic amb maionesa Curri de carottes amb dues varietats de llenties Plomes biològiques Emmental biològic logurt de fruita</p>	<p>Amanida de cor de palmera, blat d'indi, olives i daus de mimolette Cruixent de cheddar amb mostassa Gratinat delfinès i/o verdures a la paella amb pesto Albercoccs biològics locals</p>	<p><b><u>Dinar a l'herba</u></b> Cirerols locals i bastonets de cogombre biològics amb salsa tzatziki Ous durs biològics Amanida de llaços biològics, faves, pebrot i vinagreta de llimona logurt per beure de vainilla</p>	

# Bilan allergènes du lundi 1 juin 2026 au dimanche 7 juin 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 1 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON CAVAILLON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SAUCE CREVETTES ET MOULES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓
	YASSA DE LEGUMES (POIS CHICHES, CAROTTES, COURGETTES, POIVRONS, OLIVES)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CONFITURE DE FRAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 2 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE D'HARICOTS VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO A LA CARBONARA (*LARDONS ET *DES DE JAMBON)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PENNES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<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.

COLLEGE DEJEUNER MILLAS 1 - 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 4 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COEUR DE PALMIER, MAÏS, OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROTI DE VEAU LABEL ROUGE AU CURRY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	SAUCE MOUTARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	GRATIN DAUPHINOIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 5 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CONCOMBRES BIO BATONNET	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AIGUILLETES DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE FARFALLES BIO, FEVES, POIVRONS ET VINAIGRETTE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE HARICOTS ROUGES ET MAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A BOIRE FRAMBOISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT A BOIRE VANILLE	<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.