



# 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	ORIGINES
<p>Melon jaune *Colin et/ou *Hoki sauce crevettes et moules ou Poisson meunière</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 </p> <p>Salade d'haricots rouges, maïs vinaigrette citron Yaourt à boire framboise</p>	<p><b>*Colin MSC</b> : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) <b>*Hoki MSC</b> : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) <b>*Lardons et dés de jambon</b> : Viande de porc Union Européenne. <b>*Rôti de veau Label Rouge</b> : France <b>*Aiguillettes de Poulet</b> : France</p>
Lundi 1er juin 2026	Mardi 2 juin 2026	Jeudi 4 juin 2026	Vendredi 5 juin 2026	ORIGINES
<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 </p> <p>sauce tzatziki Oeufs durs</p> <p>Salade de farfalles Bio , fèves, poivrons, vinaigrette citron Yaourt à boire vanille</p>	





# 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 *Peix carboner i/o *Hoki amb salsa de gambes i musclos o Peix a la Meunière 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>*Peix carboner MSC (pesca sostenible) : Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Hoki MSC (pesca sostenible) : Macrurus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Oceà Pacífic sud-oest (FAO 81) *Cansalada i daus de pernil : Carn de porc de la Unió Europea *Vedella Label Rouge rostida : França *Filets de pollastre : 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 carotes amb dues varietats de lleties 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 Albercocs biològics locals</p>	<p><b><u>Dinar a l'herba</u></b> Cirerols locals i bastonets de cogombre biològics amb salsa tzatziki Ous durs 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	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON CAVAILLON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN ET/OU *HOKI SAUCE CREVETTES ET MOULES OU POISSON MEUNIÈRE			-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓
	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"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OEUFS DURS	<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.

	<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>