



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 8 juin 2026	Mardi 9 juin 2026	Jeudi 11 juin 2026	Vendredi 12 juin 2026	ORIGINES
<p>Pizza au fromage Bio </p> <p>Duo de *Veau Bio </p> <p>et lentilles Bio à la catalane Gnocchi à la romaine et/ou Courgettes Bio persillées </p> <p>Bonbel Cocktail de fruits des îles</p>	<p>Melon type charentais</p> <p>*Pilons de poulet </p> <p>Riz Bio paella et/ou Haricots plats à la tomate Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Betteraves Poisson meunière</p> <p>Macaronis Bio </p> <p>et/ou Brocolis Bio persillés </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Nectarine Bio locale </p>	<p>Tomates Bio locales </p> <p>*Cabillaud sauce bonne femme</p> <p>Semoule Bio </p> <p>et/ou Poêlée de légumes champignons Crème dessert chocolat</p>	<p>*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p>*Pilon de poulet : France</p> <p>*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)</p>
Lundi 8 juin 2026	Mardi 9 juin 2026	Jeudi 11 juin 2026	Vendredi 12 juin 2026	ORIGINES
<p></p> <p>Tarte aux légumes Tortellini ricotta épinards béchamel au fromage Kiri Cocktail de fruits du verger</p>	<p>Salade verte et ½ œuf dur Bio </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Oeuf dur Bio et mayonnaise Pané de blé épinard emmental sauce au poivre</p> <p>Macaronis Bio </p> <p>et/ou Brocolis Bio persillés </p> <p>Edam Bio </p> <p>Banane Bio </p>	<p>Concombres Bio locaux </p> <p>Croque exquis au fromage</p> <p>Semoule Bio </p> <p>et/ou Poêlée de légumes champignons Crème dessert 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 8 de juny del 2026	Dimarts 9 de juny del 2026	Dijous 11 de juny del 2026	Divendres 12 de juny del 2026	ORIGEN
Pizza de formatge biològica Duo de *vedella biològica i llenties biològiques a la catalana Nyoquis a la romana i/o carabassó biològic amb all i julivert Bonbel Còctel de fruita de les illes	Meló tipus charentais *Cuixetes de pollastre Paella d'arròs biològic i/o mongetes planes amb tomata logurt batut de fruita	Remolatxa Peix a la meunière Macarrons biològics i/o bròquil biològic amb all i julivert Emmental ratllat Nectarina biològica local	Tomata biològica local *Bacallà amb salsa Bonne Femme Sèmola biològica i/o verdures a la paella amb bolets Crema de xocolata	<p>*Vedella biològica: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p> <p>*Cuixetes de pollastre: França</p> <p>*Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p>



Dilluns 8 de juny del 2026	Dimarts 9 de juny del 2026	Dijous 11 de juny del 2026	Divendres 12 de juny del 2026	ORIGEN
Pastís de verdures Tortel·linis de brosat, espinacs i beixamel amb formatge Kiri Còctel de fruita del verger	Amanida verda i mig ou dur biològic Xili sense carn Arròs crioll biològic Formatge fresc de fruita	Ou dur biològic i maionesa Blat, espinacs i emmental arrebossats amb salsa de pebre Macarrons biològics i/o bròquil biològic amb all i julivert Edam biològic Plàtan biològic	Cogombre biològic local Croque exquisit de formatge Sèmola biològica i/o verdures a la paella amb bolets Crema de vainilla	



Bilan allergènes du lundi 8 juin 2026 au dimanche 14 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 8 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	DUO DE *VEAU BIO ET LENTILLES BIO A LA CATALANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GNOCCHI A LA ROMAINE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS DES ILES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	COCKTAIL DE FRUITS DU VERGER	<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 9 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CHILI SIN CARNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*PILONS DE POULET GRILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO PAELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 11 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE POIVRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE 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.

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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 12 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CABILLAUD SAUCE BONNE FEMME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	CROQUE EXQUIS AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
	CREME DESSERT 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.