



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 29 juin 2026 | Mardi 30 juin 2026 | Jeudi 2 juillet 2026 | Vendredi 3 juillet 2026 | ORIGINES |
|--|--|--|---|--|
| <p>Avocat *Nuggets de poulet et ketchup</p> <p>Courgettes Bio au basilic et/ou Pommes noisette</p> <p>Edam Bio Liégeois chocolat</p> | <p>Oeuf dur Bio et mayonnaise *Colin sur lit de poireaux Duo de carottes persillées et/ou Riz Bio créole Cantafrais</p> <p>Nectarine Bio locale </p> | <p><u>Déjeuner sur l'herbe</u></p> <p>Melon jaune Bio *Rôti de boeuf Label Rouge </p> <p>Salade de lentilles échalote</p> <p>Crème dessert chocolat Bio </p> | <p><u>Déjeuner sur l'herbe</u></p> <p>Concombres Bio locaux et Tomates cerises Bio locales </p> <p>*Aiguillettes de poulet </p> <p>Salade de coquillettes Bio au thon</p> <p>Yaourt fraise local </p> | <p>*Nuggets de poulet : Union Européenne</p> <p>*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)</p> <p>*Rôti de bœuf Label Rouge : France</p> <p>*Aiguillettes de Poulet : France</p> |



| Lundi 29 juin 2026 | Mardi 30 juin 2026 | Jeudi 2 juillet 2026 | Vendredi 3 juillet 2026 | ORIGINES |
|--|---|---|---|----------|
| <p>Avocat Pané fromager et ketchup</p> <p>Courgettes Bio au basilic et/ou Pommes noisette</p> <p>Edam Bio Liégeois vanille</p> | <p>Oeuf dur Bio et mayonnaise Cari de carottes aux deux lentilles</p> <p>Riz Bio créole Cantafrais</p> <p>Nectarine Bio locale </p> | <p><u>Déjeuner sur l'herbe</u></p> <p>Melon jaune Bio Tarte au fromage Salade d'haricots verts</p> <p>Crème dessert chocolat Bio </p> | <p><u>Déjeuner sur l'herbe</u></p> <p>Concombres Bio locaux et Tomates cerises Bio locales </p> <p>Oeuf dur Bio et mayonnaise</p> <p>Salade de coquillettes Bio , maïs, olives</p> <p>Yaourt fraise local </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 29 de juny del 2026 | Dimarts 30 de juny del 2026 | Dijous 2 de juliol del 2026 | Divendres 3 de juliol del 2026 | ORIGEN |
|--|---|---|--|---|
| <p>Alvocat *Delícies de pollastre i quètxup Carabassó biològic amb alfàbrega i/o patates noisette Edam biològic Liégeois de xocolata</p> | <p>Ou dur biològic i maionesa *Peix carboner sobre llit de porros Duo de carottes amb all i julivert i/o arròs crioll biològic Cantafrais Nectarina biològica local</p> | <p><u>Dinar a l'herba</u> Meló groc biològic *Bou Label Rouge rostít Amanida de lleties amb escalunya Crema de xocolata biològica</p> | <p><u>Dinar a l'herba</u> Cogombre biològic local i cirerols biològics locals *Filets de pollastre Amanida de pistons biològics amb tonyina logurt de maduixa local</p> | <p>*Delícies de pollastre: Unió Europea *Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Bou Label Rouge rostít: França *Filets de pollastre: França</p> |



| Dilluns 29 de juny del 2026 | Dimarts 30 de juny del 2026 | Dijous 2 de juliol del 2026 | Divendres 3 de juliol de 2026 | ORIGEN |
|---|--|--|--|--------|
| <p>Alvocat Formatge arrebossat i quètxup Carabassó biològic amb alfàbrega i/o patates noisette Edam biològic Liégeois de vainilla</p> | <p>Ou dur biològic i maionesa Curri de carottes amb dues varietats de lleties Arròs crioll biològic Cantafrais Nectarina biològica local</p> | <p><u>Dinar a l'herba</u> Meló groc biològic Pastís de formatge Amanida de mongeta tendra Crema de xocolata biològica</p> | <p><u>Dinar a l'herba</u> Cogombre biològic local i cirerols biològics locals Ou dur biològic i maionesa Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives logurt de maduixa local</p> | |



Bilan allergènes du lundi 29 juin 2026 au dimanche 5 juillet 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 29 JUIN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-----------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | AVOCAT | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | KETCHUP | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | *NUGGETS DE FILET DE POULET | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | PANE FROMAGER | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | COURGETTES BIO BASILIC | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | POMME NOISETTE | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | EDAM BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | LIEGEOIS CHOCOLAT | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | LIEGEOIS VANILLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |

MARDI 30 JUIN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|----------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | DOSE DE MAYONNAISE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| | OEUF DUR BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Plat | CARI DE CAROTTES AUX DEUX | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | LENTILLES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | *COLIN SUR LIT DE POIREAUX | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ |
| Garniture | DUO DE CAROTTES PERSILLEES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | RIZ BIO CREOLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | CANTAFRAIS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | NECTARINE BIO LOCALE | <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 2 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-----------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | MELON BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | *ROTI DE BOEUF LABEL ROUGE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TARTE AUX 3 FROMAGES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | CREME DESSERT CHOCOLAT BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |

VENREDI 3 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOMATES CERISES BIO LOCALES | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | *AIGUILLETES DE POULET | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DOSE DE MAYONNAISE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| | OEUF DUR BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | - | - | - |
| | SALADE DE COQUILLETES BIO, MAÏS, OLIVES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | YAOURT FRAISE LOCAL | <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.