



Lundi 11 mai 2026	Mardi 12 mai 2026	Mercredi 13 mai 2026	Jeudi 14 mai 2026	Vendredi 15 mai 2026	ORIGINES
*Boles façon picolat (*Boules de bœuf) Macaronis Bio  Mini cabrette ou Kiri Poire ou Pomme HVE locale 	Avocat ou Endives et noix Lasagnes aux légumes Emmental râpé Yaourt banane Bio  ou Yaourt vanille Bio  ou Yaourt fraise Bio 	Betteraves et cornichon *Nuggets de poulet et Ketchup Purée pommes de terre Yaourt aux fruits Pomme HVE locale 	FERIE	PONT	* Boule au bœuf : Union Européenne * Nuggets de filet de poulet : Union Européenne



Dilluns 11 de maig del 2026	Dimarts 12 de maig del 2026	Dimecres 13 de maig del 2026	Dijous 14 de maig del 2026	Divendres 15 de maig del 2026	ORIGEN
*Boles de picolat (*mandonguilles de bou) Macarrons biologics Mini Cabrette o Kiri Pera o poma d'alt valor mediambiental local	Alvocat o endívies amb nous Lasanya de verdure Emmental ratllat logurt de plàtan biològic o logurt de vainilla biològic o iogurt de maduixa biològic	Remolatxa i cogombret *Delícies de pollastre amb quètxup Puré patata logurt de fruita Poma d'alt valor mediambiental local	FESTIU	PONT	* Mandonguilla de bou : Unió Europea * Delícies de filet de pollastre : Unió Europea



Bilan allergènes du lundi 11 mai 2026 au dimanche 17 mai 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE SELF DEJEUNER MILLAS 2 - 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 11 MAI 2026 - DÉJEUNER

Plat	*BOLES FACON PICOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Garniture	MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME HVE LOCALE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 12 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	LASAGNES AUX LEGUMES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BANANE BIO OU YAOURT VANILLE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT FRAISE 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.

Bilan allergènes du lundi 11 mai 2026 au dimanche 17 mai 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 13 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	BETTERAVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	KETCHUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*NUGGETS DE FILET DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE 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.