






| Lundi 18 Mai 2026 | Mardi 19 Mai 2026 | Mercredi 20 Mai 2026 | Jeudi 21 Mai 2026 | Vendredi 22 Mai 2026 | ORIGINES |
|---|---|---|---|--|--|
| <p>Pamplemousse et Dose de sucre ou Avocat *Hoki sur julienne de légumes Purée crécy Yaourt sucré Bio  ou Fromage blanc aux fruits</p> | <p>*Sauté de poulet Label Rouge   libanaise aux amandes locales  Frites ou Pommes campagnarde Kiri ou Chavroux Banane Bio   ou Poire</p> | <p>Duo de chou Poisson meunière Courgettes Bio  à la provençale sur lit de riz Bio  Mini cabrette ou Chavroux ou Babybel ou Gouda Bio  Gâteau de semoule</p> | <p>*Paleron de bœuf  sauce moutarde et cornichons Farfalles Bio  et Emmental râpé Mimolette ou St Paulin Pomme Bio locale  ou Orange Bio  </p> | <p>Salade verte et croûtons ou Concombres locaux  et dés de brebis Crispy de blé et Dose de mayonnaise Poêlée méridionale Emmental Bio   ou Edam Bio   Tarte flan ou Tarte aux poires</p> | <p>*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) *Poulet Label Rouge : France *Paleron de bœuf : France</p> |

| Dilluns 18 de maig del 2026 | Dimarts 19 de maig del 2026 | Dimecres 20 de maig del 2026 | Dijous 21 de maig del 2026 | Divendres 22 de maig del 2026 | ORIGEN |
|--|---|--|---|--|---|
| <p>Aranja i dosi de sucre o alvocat *Hoki sobre juliana de verdures Puré de patata i carrota logurt biològic ensucrat o formatge fresc de fruita</p> | <p>*Saltat de pollastre Label Rouge ala libanesa amb ametlles locals Frita o patata campestre Kiri o Chavroux Plàtan biològic</p> | <p>Duo de cols Peix a la meunière Carabassó biològic a la provençal sobre lilit d'arròs biològic Mini cabrette o Chavroux o Babybel ou Gouda biològic Pastís de sèmola</p> | <p>*Espatlla de bou amb mostassa i cogombrets Llaços biològics amb emmental ratllat Mimolette o Saint-Paulin Poma biològica local o taronja biològica</p> | <p>Amanida verda amb crostonets o cogombre local amb daus de formatge d'ovella Cruixent de blat i dosi de maionesa Paellada meridional Emmental biològic o edam biològic Pastís-flam</p> | <p>*Hoki MSC (pesca sostenible) : Macrurus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Oceà Pacific sud-oest (FAO 81) *Pollastre Label Rouge : França *Espatlla de bou : França</p> |



Bilan allergènes du lundi 18 mai 2026 au dimanche 24 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 18 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | AVOCAT | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | PAMPLEMOUSSE | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DOSE DE SUCRE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | *HOKI SUR JULIENNE DE LEGUMES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ |
| | SAUCE CITRON | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture | PUREE CRECY | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | FROMAGE BLANC AUX FRUITS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | YAOURT SUCRE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |

MARDI 19 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plat | *SAUTE DE POULET LABEL ROUGE A LA LIBANAISE (AMANDES LOCALES) | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture | FRITES OU POMMES CAMPAGNARDE | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | CHAVROUX | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | KIRI | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | BANANE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | POIRE | <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.

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 |
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

JEUDI 21 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plat | *PALERON DE BOEUF MOUTARDE ET CORNICHONS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture | EMMENTAL RAPE | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | FARFALLES BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | MIMOLETTE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ST PAULIN | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | ORANGE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | POMME BIO LOCALE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

VENDREDI 22 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|----------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | CROUTONS | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DES DE BREBIS | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SALADE BATAVIA | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | CONCOMBRES LOCAUX | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | CRISPY DE BLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | DOSE DE MAYONNAISE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | POELEE MERIDIONALE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | EDAM BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | EMMENTAL BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | TARTE AU FLAN NATURE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| | TARTE AUX POIRES | <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 18 mai 2026 au dimanche 24 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 20 MAI 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | CHOU CHINOIS | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | CHOU ROUGE | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | FILET DE POISSON MEUNIÈRE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - |
| Garniture | COURGETTES BIO A LA PROVENCALE SUR LIT DE RIZ BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | MINI CABRETTE OU CHAVROUX OU BABYBEL OU GOUDA BIO | | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | GATEAU DE SEMOULE | <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.