



Lundi 25 Mai 2026	Mardi 26 Mai 2026	Mercredi 27 Mai 2026	Jeudi 28 Mai 2026	Vendredi 29 Mai 2026	ORIGINES
PENTECÔTE	Tomates locales ou Melon jaune Brandade de morue Tomme des Pyrénées IGP ou Cantal AOP Pomme Bio locale ou Banane Bio	Tarte aux légumes *Boeuf Bio aux oignons Petits pois Bio au jus Société crème Orange	Coleslaw ou Radis et beurre *Escalope viennoise Potatoes et sauce cocktail Yaourt pêche local ou Yaourt fruits rouges local	Salade verte ou Avocat Demi œuf dur Bolognaise de lentilles Bio Torsades Bio Emmental râpé Cerises de Céret	<p>*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p>*Escalope viennoise : Viande de dinde Union Européenne (France)</p>



Dilluns 25 de maig del 2026	Dimarts 26 de maig del 2026	Dimecres 27 de maig del 2026	Dijous 28 de maig del 2026	Divendres 29 de maig del 2026	ORIGEN
PENTECOSTA	Tomates locals o meló groc Brandada de bacallà Tomme des Pyrénées IGP o cantal DOP Poma biològica local o plàtan biològic	Pastís de verdure *Bou biològic amb cebes Pèsols biològics amb suc Société Crème Taronja	Amanida de col o raves amb mantega *Escalopa vienesa Patates fregides extragrans amb salsa còctel Iogurt de préssec local o iogurt de fruites vermelles local	Amanida verda o alvocat Mig ou dur Bolonyesa de llenties biològiques Espirals biològiques Emmental ratllat Cireres de Céret	<p>*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p> <p>*Escalopa vienesa: Carn d'indiot de la Unió Europea (França)</p>



Bilan allergènes du lundi 25 mai 2026 au dimanche 31 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 26 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BRANDADE DE MORUE PARMENTIERE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 28 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE INDIVIDUEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE VIENNOISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POTATOES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE COCKTAIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRUITS ROUGES LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT PECHE 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.

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

VENREDI 29 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	TORSADES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CERISES LOCALES	<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 25 mai 2026 au dimanche 31 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 27 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO AUX OIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SOCIETE CREME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE	<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.