


















Lundi 1er juin 2026	Mardi 2 juin 2026	Mercredi 3 juin 2026	Jeudi 4 juin 2026	Vendredi 5 juin 2026	ORIGINES
<p>Melon jaune Bio  </p> <p>ou Melon type charentais</p> <p>*Colin sauce crevettes et moules</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Dose de sucre ou Confiture de fraise</p>	<p>Sardine et citron ou Betteraves lanières et miettes de surimi</p> <p>*Pennes Bio </p> <p>à la carbonara (*lardon et *dés de jambon)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Pastèque Bio </p> <p>ou Orange</p>	<p>Avocat</p> <p>*Cordon bleu de volaille </p> <p>Purée de brocolis St Môret</p> <p>Purée de pommes Bio </p>	<p>*Rôti de veau Label rouge </p> <p>au curry</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>Cantal AOP </p> <p>ou Tomme des Pyrénées IGP </p> <p>Banane Bio </p> <p>ou Abricots Bio locaux </p>	<p>Déjeuner sur l'herbe</p> <p>Tomates cerise locale </p> <p>et Concombres Bio </p> <p>Sauce tzatziki</p> <p>Oeufs durs Bio </p> <p>Salade de farfalles Bio </p> <p>, fèves et poivrons sauce citron</p> <p>Yaourt à boire framboise ou Yaourt à boire vanille</p>	<p>*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)</p> <p>*Lardons et dés de jambon : Viande de porc Union Européenne.</p> <p>*Cordon bleu de volaille : Viande de dinde France</p> <p>*Rôti de veau Label Rouge : France</p>
Dilluns 1 de juny del 2026	Dimarts 2 de juny del 2026	Dimecres 3 de juny del 2026	Dijous 4 de juny del 2026	Divendres 5 de juny del 2026	ORIGEN
<p>Meló groc biològic o meló tipus charentais</p> <p>*Peix carboner amb salsa de gambes i musclos</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>Formatge fresc biològic</p> <p>Dosi de sucre o confitura de maduixa</p>	<p>Sardina amb llimona o tires de remolatxa amb engrunes de surimi</p> <p>*Plomes biològiques a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil)</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Síndria biològica o taronja</p>	<p>Alvocat</p> <p>*Llibret d'aviram</p> <p>Puré de bròquil St Môret</p> <p>Puré de poma biològic</p>	<p>*Vedella Label Rouge rostida amb curri</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Cantal DOP</p> <p>o Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Plàtan biològic o albercocs biològics locals</p>	<p>Dinar a l'herba</p> <p>Cirerols locals i cogombre biològic amb salsa tzatziki</p> <p>Ous durs biològics</p> <p>Amanida de llaços biològics, faves, pebrot i salsa de llimona</p> <p>logurt per beure de gerds o iogurt per beure de vainilla</p>	<p>*Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p> <p>*Cansalada i daus de pernil: Carn de porc de la Unió Europea</p> <p>*Llibret d'aviram: Carn d'indiots de França</p> <p>*Vedella Label Rouge rostida: França</p>

Bilan allergènes du lundi 1 juin 2026 au dimanche 7 juin 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 1 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON CAVAILLON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SAUCE CREVETTES ET MOULES	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CONFITURE DE FRAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 2 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TRANCHE DE CITRON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SARDINE A L HUILE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	<input type="checkbox"/>	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	PENNES BIO A LA CARBONARA (*LARDONS ET *DES DE JAMBON)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PENNES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE 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.

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 4 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Plat	*ROTI DE VEAU LABEL ROUGE AU CURRY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS COUPES ET POMME DE TERRE LAMELLES PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 5 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CONCOMBRES BIO BATONNET	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE TZATZIKI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TOMATES CERISES LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE FARFALLES BIO, FEVES, POIVRONS ET VINAIGRETTE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A BOIRE FRAMBOISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT A BOIRE 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.

Bilan allergènes du lundi 1 juin 2026 au dimanche 7 juin 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 3 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CORDON BLEU DE VOLAILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
Garniture	PUREE DE BROCOLI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	ST MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES 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.