





















Lundi 22 juin 2026	Mardi 23 juin 2026	Mercredi 24 juin 2026	Jeudi 25 juin 2026	Vendredi 26 juin 2026	ORIGINES
<p>Tomates Bio locales    et dés de mozzarella ou Avocat *Merlu sauce citron</p> <p>Coquillettes Bio  Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature Bio   ou Fromage blanc Bio</p> <p>  Dose de sucre</p>	<p>Betteraves lanières et miettes de surimi ou Sardine et citron</p> <p>*Brochette de poulet  marinée thym citron</p> <p>Purée de brocoli Croc Lait ou Rondelé aux noix</p> <p>Nectarine locale  ou Banane RUP </p>	<p>Salade verte Poisson pané et citron Poêlée de légumes grillés au pesto</p> <p>St Nectaire AOP </p> <p>Purée de pommes Bio </p>	<p>*Rôti de veau sauce brune Pommes rissolées St Môret ou Saint Paulin Abricots Bio locaux    ou Pêche Bio locale   </p>	<p>Melon type charentais ou Pastèque et Dés de brebis Boulettes de lentilles sarrasin et sauce bulgare Duo de courgettes persillées</p> <p>Edam Bio   ou Emmental Bio   Eclair au chocolat ou Tarte au chocolat</p>	<p><b>*Merlu MSC</b> : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)</p> <p><b>*Brochette de Poulet</b> : France</p> <p><b>*Rôti de veau</b> : Union Européenne</p>

Dilluns 22 de juny del 2026	Dimarts 23 de juny del 2026	Dimecres 24 de juny del 2026	Dijous 25 de juny del 2026	Divendres 26 de juny del 2026	ORIGEN
<p>Tomata biològica local amb daus de mozzarella o alvocat</p> <p>*Lluç amb salsa de llimona Pistons biològics amb emmental ratllat logurt natural biològic o formatge fresc biològic Dosi de sucre</p>	<p>Tires de remolatxa amb engrunes de surimi o sardina amb llimona</p> <p>*Broqueta de pollastre marinada amb farigola i llimona Puré de bròquil Croc Lait o Rondelé de nous Nectarina local o plàtan de regió ultraperifèrica</p>	<p>Amanida verda Peix arrebossat i llimona Verdures a la paella amb pesto Santnectari DOP Puré de poma biològic</p>	<p>*Vedella rostida amb salsa bruna Patates enrossides St Môret o saint-paulin Albercocs biològics locals o préssec biològic local</p>	<p>Meló tipus charentais o síndria i daus de formatge d'ovella Mandonguilles de lleties i fajol amb salsa búlgara Duo de carabassons amb all i julivert Edam biològic o emmental biològic Éclair de xocolata o pastís de xocolata</p>	<p><b>*Lluç MSC (pesca sostenible)</b>: Merluccius capensis i Merluccius paradoxus, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-est (FAO 47)</p> <p><b>*Broqueta de pollastre</b>: França</p> <p><b>*Vedella rostida</b>: Unió Europea</p>



# Bilan allergènes du lundi 22 juin 2026 au dimanche 28 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 22 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*MERLU SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	COQUILLETES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 23 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	*BROCHETTES POULET THYM CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	
Garniture	PUREE DE BROCOLI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	
Produit Laitier	CROC LAIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	
	RONDELE AUX NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	NECTARINE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

JEUDI 25 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Plat	*ROTI DE VEAU SAUCE BRUNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Produit Laitier	ST MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	
	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	PECHE 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.

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 26 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON CAVAILLON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	DUO DE COURGETTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AU CHOCOLAT	<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 22 juin 2026 au dimanche 28 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 24 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	<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.