



MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ:

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 *Hoki sur julienne de légumes Purée crécy Yaourt sucré Bio</p>	<p>*Sauté de poulet Label Rouge libanaise aux amandes locales Frites ou Pommes campagnarde Kiri Banane Bio</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 Pomme Bio locale</p>	<p>Salade verte et croûtons ou Concombres locaux et dés de brebis Crispy de blé et Dose de mayonnaise Poêlée méridionale Emmental Bio Tarte flan</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 *Hoki sobre juliana de verdures Puré de patata i carrota logurt biològic ensucrat</p>	<p>*Saltat de pollastre Label Rouge a la libanesa amb ametlles locals Frita o patata campestre Kiri Plàtan biològic</p>	<p>Duo de cols Peix a la meunière Carabassó biològic a la provençal sobre llit d'arròs biològic Mini cabrette o Chavroux o Babybel ou Gouda biològic Pastís de sèmola</p>	<p>*Espotlla de bou amb mostassa i cogombrets Llaços biològics amb emmental ratllat Mimolette Poma biològica local</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 Pastís-flam</p>	<p>*Hoki MSC (pesca sostenible) : Macrurus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81) *Pollastre Label Rouge : França *Espotlla de bou : França</p>

Bilan allergènes du lundi 18 mai 2026 au dimanche 24 mai 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE 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	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	YAOURT SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PETIT BEURRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 19 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*SAUTE DE POULET LABEL ROUGE A LA LIBANAISE (AMANDES LOCALES)	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	FRITES OU POMMES CAMPAGNARDE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE 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.

ECOLE 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

Entrée	TOMATES LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 22 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE MERIDIONALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AU FLAN NATURE	<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.