


















| 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>*Colin sauce crevettes et moules</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Dose de sucre</p> | <p>Sardine et citron</p> <p>*Pennes Bio </p> <p>à la carbonara (*lardon et *dés de jambon)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Pastèque Bio </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>Banane Bio </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</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</p> <p>*Peix carboner amb salsa de gambes i musclos</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>Formatge fresc biològic</p> <p>Dosi de suc</p> | <p>Sardina amb llimona</p> <p>*Plomes biològiques a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil)</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Síndria biològica</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 patates</p> <p>Cantal DOP</p> <p>Plàtan biològic</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</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'indiot 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)

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 1 JUIN 2026 - DÉJEUNER

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

MARDI 2 JUIN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | TRANCHE DE CITRON | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SARDINE A L HUILE | <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 | 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.

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 4 JUIN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | SALADE BATAVIA | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 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"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | BANANE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

VENREDI 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 | FOURME D'AMBERT AOP | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | YAOURT A BOIRE FRAMBOISE | <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.