

















| 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   </p> <p>et dés de mozzarella *Merlu sauce citron</p> <p>Coquillettes Bio  Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature Bio   Dose de sucre</p> | <p>Betteraves lanières et miettes de surimi</p> <p>*Brochette de poulet  marinée thym citron</p> <p>Purée de brocoli Croc Lait</p> <p>Nectarine locale </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</p> <p>Abricots Bio locaux   </p> | <p>Melon type charentais et Dés de brebis Boulettes de lentilles sarrasin et sauce bulgare Duo de courgettes persillées</p> <p>Edam Bio   Eclair au chocolat</p> | <p>*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)</p> <p>*Brochette de Poulet : France</p> <p>*Rôti de veau : 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 *Lluç amb salsa de lilimona</p> <p>Pistons biològics amb emmental ratllat logurt natural biològic Dosi de sucre</p> | <p>Tires de remolatxa amb engrunes de surimi</p> <p>*Broqueta de pollastre marinada amb farigola i lilimona</p> <p>Puré de bròquil Croc'Lait Nectarina local</p> | <p>Amanida verda Peix arrebossat i llimona Verdures a la paella amb pesto</p> <p>Santnectari DOP Puré de poma biològic</p> | <p>*Vedella rostida amb salsa bruna Patates enrossides St Môret</p> <p>Albercocs biològics locals</p> | <p>Meló tipus charentais i daus de formatge d'ovella</p> <p>Mandonguilles de llienties i fajol amb salsa búlgara Duo de carabassons amb all i julivert</p> <p>Edam biològic Éclair de xocolata</p> | <p>*Lluç MSC (pesca sostenible): Merluccius capensis i Merluccius paradoxus, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-est (FAO 47)</p> <p>*Broqueta de pollastre: França</p> <p>*Vedella rostida: Unió Europea</p> |



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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | 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 | DOSE DE SUCRE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | YAOURT NATURE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | PETIT BEURRE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |

MARDI 23 JUIN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | BETTERAVES EN LANIERES | <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"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | NECTARINE 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.

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 25 JUN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | OLIVES NOIRES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 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"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | ABRICOT BIO LOCAL | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

VENREDI 26 JUN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | MELON CAVAILLON | <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"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | ECLAIR 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.