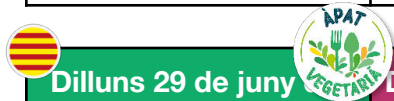




Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Mercredi 1 juillet 2026	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026	ORIGINES
Salade verte et ½ œuf dur Bio Cari de carottes aux deux lentilles Riz parfumé Cantafrais Mister freeze ou Purée pommes Bio	*Colin sauce bonne femme Blé Bio doré Cantal AOP Nectarine Bio locale 	<u>Déjeuner sur l'herbe</u> Avocat et Dés de brebis *Rôti de bœuf Label Rouge Salade d'haricots rouges, maïs vinaigrette citron Mimolette Yaourt à boire fraise	Tarte au fromage *Cuisse de poulet grillée  Haricots verts Bio persillés Abricots Bio locaux 	Concombres Bio locaux  *Nuggets de poulet et mayonnaise Gnocchi, fèves et petits pois Yaourt fraise local	*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Rôti de bœuf Label Rouge : France *Cuisse de Poulet : France *Nuggets de poulet : Union Européenne



Dilluns 29 de juny 2026	Dimarts 30 de juny del 2026	Dimecres 1 de juliol del 2026	Dijous 2 de juliol del 2026	Divendres 3 de juliol del 2026	ORIGEN
Amanida verda i mig ou dur biològic Curri de carotes amb dues varietats de llenties Arròs aromatitzat Cantafrais Mr. Freeze o puré de poma biològic	*Peix carboner amb salsa Bonne Femme Blat daurat biològic Cantal DOP Nectarina biològica local	<u>Dinar a l'herba</u> Alvocat i daus de formatge d'ovella *Bou Label Rouge rostit Amanida de mongetes vermelles, blat d'indi i vinagreta de llimona Mimolette logurt per beure de maduixa	Pastís de formatge *Cuixa de pollastre a la planxa Mongeta tendra biològica amb all i julivert Albercocs biològics locals	Cogombre biològic local *Delícies de pollastre amb maionesa Nyoquis, faves i pèsols logurt de maduixa local	*Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Bou Label Rouge rostit: França *Cuixa de pollastre: França *Delícies de pollastre: Unió Europea



# Bilan allergènes du lundi 29 juin 2026 au dimanche 5 juillet 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 29 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MISTER FREEZE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 30 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*ROSETTE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SAUCE BONNE FEMME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## JEUDI 2 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*CUISSÉ DE POULET GRILLÉE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

**VENREDI 3 JUILLET 2026 - DÉJEUNER**

Entrée	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	*NUGGETS DE FILET DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GNOCCHIS FEVES ET PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE PALET PUR BEURRE	<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 29 juin 2026 au dimanche 5 juillet 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 1 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE BOEUF LABEL ROUGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE HARICOTS ROUGES ET MAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT A BOIRE FRAISE	<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.