



















| Lundi 15 juin 2026 | Mardi 16 juin 2026 | Mercredi 17 juin 2026 | Jeudi 18 juin 2026 | Vendredi 19 juin 2026 | ORIGINES |
|---|---|--|---|--|----------|
| <p>Oeuf dur Bio </p> <p>et mayonnaise</p> <p>Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio </p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Pêche Bio locale </p> | <p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette nature Bio </p> <p>Haricots verts et pommes de terre persillés</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Abricots locaux </p> | <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Carré de seitan Bio </p> <p>Poêlée de mini penne, tomates, courgettes, emmental</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Plumetis vanille</p> | <p>Tomates Bio locales </p> <p>et 1/2 Oeuf dur Bio </p> <p>Tajine de légumes</p> <p>et pois chiches Bio </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Yaourt fraise Bio </p> | <p>Déjeuner sur l'herbe</p> <p>Concombres Bio </p> <p>tomates Bio locales </p> <p>Oeufs durs Bio </p> <p>Salade d'haricots blancs vinaigrette ail persillé</p> <p>Dés de brebis</p> <p>Riz au lait</p> | |
| Dilluns 15 de juny del 2026 | Dimarts 16 de juny del 2026 | Dimecres 17 de juny del 2026 | Dijous 18 de juny del 2026 | Divendres 19 de juny del 2026 | ORIGEN |
| <p>Ou dur biològic amb maionesa</p> <p>Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Préssec biològic local</p> | <p>Api amb salsa rémoulade</p> <p>Truita a la francesa biològica</p> <p>Mongeta tendra amb patata i all i julivert</p> <p>Gouda biològic</p> <p>Albercocs locals</p> | <p>Minestra de verdures amb maionesa</p> <p>Carré de seitan biològic</p> <p>Miniplomes, tomata, carabassó i emmental a la paella</p> <p>Formatge fresc de fruita</p> <p>Plumetis de vainilla</p> | <p>Tomata biològica local i mig ou dur biològic</p> <p>Tagín de verdures i cigrons biològics</p> <p>Sèmola biològica</p> <p>logurt de maduixa biològic</p> | <p>Dinar a l'herba</p> <p>Cogombre biològic i tomata biològica local</p> <p>Ous durs biològics</p> <p>Amanida de mongetes blanques amb vinagreta d'all i julivert</p> <p>Daus de formatge d'ovella</p> <p>Arròs amb llet</p> | |



Bilan allergènes du lundi 15 juin 2026 au dimanche 21 juin 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

| 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 15 JUIN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | DOSE DE MAYONNAISE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| | OEUF DUR BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Plat | BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture | RIZ BIO CREOLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | VACHE QUI RIT | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | PECHE BIO LOCALE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

MARDI 16 JUIN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | CELERI REMOULADE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| Plat | OMELETTE NATURE BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | HARICOTS VERTS COUPES ET POMME DE TERRE LAMELLES PERSILLES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | GOUDA BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | ABRICOT LOCAUX | <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 - VEGETARIEN

| 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 18 JUIN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | DEMI OEUF DUR BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| | TOMATES BIO LOCALES | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | CHICHES BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture | SEMOULE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | EDAM BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | YAOURT BRASSE FRAISE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |

VENDREDI 19 JUIN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | CONCOMBRES BIO BATONNET | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOMATES BIO LOCALES | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | OEUF DUR BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | SALADE HARICOTS BLANCS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - |
| | VINAIGRETTE AIL PERSILLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | DES DE BREBIS | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | RIZ AU LAIT | <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 15 juin 2026 au dimanche 21 juin 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

| 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 17 JUIN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| Plat | CARRE DE SEITAN BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture | POELEE MINI PENNE, TOMATE, COURGETTE, EMMENTAL | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | FROMAGE BLANC AUX FRUITS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | PLUMETIS VANILLE | <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.