




















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    et dés de mozzarella</p> <p>Omelette nature Bio  sauce portugaise</p> <p>Coquillettes Bio  Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature Bio   Dose de sucre</p>	<p>Oeuf dur Bio  et mayonnaise Chili sin carne</p> <p>Riz Bio créole  Croc Lait</p> <p>Nectarine locale </p>	<p>Salade verte Tortilla Poêlée campagnarde St Nectaire AOP </p> <p>Purée de pommes Bio </p>	<p>Crispy de blé et ketchup Pommes rissolées St Môret 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>	

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 Trita a la francesa biològica amb salsa portuguesa Pistons biològics amb emmental ratllat logurt natural biològic Dosi de sucre</p>	<p>Ou dur biològic amb maionesa Xili sense carn Arròs crioll biològic Croc'Lait Nectarina local</p>	<p>Amanida verda Trita de patata Paellada camperola Santnectari DOP Puré de poma biològic</p>	<p>Cruixent de blat amb quètup Patates enrossides St Môret Albercocs biològics locals</p>	<p>Meló tipus charentais i daus de formatge d'ovella Mandonguilles de llenties i fajol amb salsa búlgara Duo de carabassons amb all i julivert Edam biològic Éclair de xocolata</p>	



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

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE PORTUGAISE	<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	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CHILI SIN CARNE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<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 - 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 25 JUN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	OLIVES NOIRES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	KETCHUP	<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"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 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 - 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 24 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTILLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE CAMPAGNARDE	<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.