



MISE À JOUR, LE :

|   | Lundi 18 Mai 2026             | Mardi 19 Mai 2026                        | Mercredi 20 Mai 2026                            | Jeudi 21 Mai 2026                              | Vendredi 22 Mai 2026                           |
|---|-------------------------------|--|---|--|--|
| <b>Entrée</b><br>en option<br>(soupe pour tous) | Tomates locales               | Salade de coeur de palmier, maïs, olives | Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette | Avocat   | Petits dés de légumes                          |
| <b>Plat protidique</b>                          | *Hoki sur julienne de légumes | *Sauté de canard  à la tourangelle       | *Pavé de saumon à l'aneth                       | *Paleron de bœuf  sauce moutarde et cornichons | *Escalope de dinde Label Rouge   à la catalane |
| <b>Féculents</b>                                | Purée crécy                   | Frites                                   | Riz Bio créole                                  | Farfalles Bio                                  | Purée de lentilles corail                      |
| <b>Légumes</b>                                  |                               | Haricots verts Bio persillés             | Courgettes Bio persillées                       | Chou-fleur persillé                            | Epinards à la béchamel                         |
| <b>Fromage ou laitage</b><br>en option          | Gouda Bio                     | Mini cabrette                            | Tomme des Pyrénées IGP                          | Yaourt nature Bio                              | Edam Bio                                       |
| <b>Fruits ou purée de fruits</b><br>en option   | Purée de pommes abricots Bio  | Banane Bio                               | Purée de pommes pêches Bio                      | Pomme Bio locale                               | Orange Bio                                     |

## origines

- \*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
- \*Sauté de canard : France
- \*Saumon ASC : Salmo salar
- \*Paleron de bœuf : Union Européenne (France)
- \*Escalope de dinde Label Rouge : France

# Bilan allergènes du lundi 18 mai 2026 au dimanche 24 mai 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

## GRAND 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 18 MAI 2026 - DÉJEUNER

|                 |   |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|---|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | TOMATES LOCALES                               | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *HOKI SUR JULIENNE DE LEGUMES<br>SAUCE CITRON | <input type="checkbox"/> | - | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ |
| Garniture       | PUREE CRECY                                   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | GOUDA BIO                                     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | PUREE POMMES ABRICOTS BIO                     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

### MARDI 19 MAI 2026 - DÉJEUNER

|                 |  |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | SALADE COEUR DE PALMIER, MAÏS,<br>OLIVES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *SAUTE DE CANARD A LA TOURANGELLE        | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture       | Frites                                   | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | HARICOTS VERTS BIO PERSILLES             | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | MINI CABRETTE                            | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | BANANE 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.

## GRAND 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 20 MAI 2026 - DÉJEUNER

|                 |                           |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|---------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | CAROTTES BATONNETS        | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *PAVE DE SAUMON A L'ANETH | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ |
| Garniture       | COURGETTES BIO PERSILLEES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | RIZ BIO CREOLE            | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | TOMME DES PYRENEES IGP    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | PUREE POMMES PECHES BIO   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

### JEUDI 21 MAI 2026 - DÉJEUNER

|                 |  |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | AVOCAT                                   | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *PALERON DE BOEUF MOUTARDE ET CORNICHONS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture       | CHOU-FLEUR PERSILLES                     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | FARFALLES BIO                            | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | YAOURT NATURE BIO                        | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | POMME BIO LOCALE                         | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

### VENREDI 22 MAI 2026 - DÉJEUNER

|                 |  |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | PETITS DES DE LEGUMES                        | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A LA CATALANE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture       | EPINARDS A LA BECHAMEL                       | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | PUREE DE LENTILLES CORAIL                    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | EDAM BIO                                     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | ORANGE 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.

**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.