


















# MENUS TRADITIONNELS



Lundi 20 juillet 2026	Mardi 21 juillet 2026	Mercredi 22 juillet 2026	Jeudi 23 juillet 2026	Vendredi 24 juillet 2026	ORIGINES
	Salade de pommes de terre, maïs, olives Dose vinaigrette *Pilons de poulet  Cantafrais Banane RUP  Plumetis vanille	Salade de haricots verts au thon Pizza au fromage Emmental Bio  Nectarine Bio locale  Galette St Michel Bio 	Salade de farfalles Bio,  fèves, poivrons, vinaigrette citron Tomates cerises locales  Oeufs durs Bio  Chips St Nectaire AOP  Crème dessert vanille Bio 	Salade de riz Bio  au thon et Concombres Bio locaux   *Aiguillettes de poulet  Purée de pommes bananes Edam Bio  Eclair au chocolat	*Pilon de poulet : France *Aiguillette de poulet : France

# Bilan allergènes du lundi 20 juillet 2026 au dimanche 26 juillet 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

## CL ENFANT REPAS FROID MILLAS 1 - 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### MARDI 21 JUILLET 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VINAIGRETTE DOSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*PILONS DE POULET GRILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PLUMETIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-

### MERCREDI 22 JUILLET 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES ET THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	PIZZA AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	NECTARINE BIO 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.

CL ENFANT REPAS FROID MILLAS 1 - 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 23 JUILLET 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE FARFALLES BIO, FEVES, POIVRONS ET VINAIGRETTE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES HVE LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	CHIPS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT VANILLE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 24 JUILLET 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE RIZ BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*AIGUILLETES DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BANANES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.