



# MENUS TRADITIONNELS



Lundi 27 juillet 2026	Mardi 28 juillet 2026	Mercredi 29 juillet 2026	Jeudi 30 juillet 2026	Vendredi 31 juillet 2026	ORIGINES
Melon type charentais *Tomates farcies Macaronis Bio Rondelé aux noix Yaourt fraise local	Avocat 1/2 œuf dur Bio Fajitas Haricots rouges sauce tex-mex Tortilla de blé Riz Bio safrané Yaourt aux fruits Banane RUP	Tomates cerise HVE locales Dés de mozzarella Gardiane de *Boeuf Bio Semoule Bio Cantal AOP Liégeois vanille	*Rosette locale et cornichon Meunière de poisson Purée de patates douces Kiri Pastèque Bio	Salade de blé Bio au thon *Rôti de dinde Label Rouge  aux petits oignons Haricots verts Bio persillés Mini cabrette Pêche Bio locale	*Tomate farcie : Viande de volaille Union Européenne *Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Rôti de dinde Label Rouge : Farnce

# Bilan allergènes du lundi 27 juillet 2026 au vendredi 31 juillet 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

## CL ENFANT DEJEUNER 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

### LUNDI 27 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*TOMATES FARCIES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Garniture	MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	RONDELE AUX NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT FRAISE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

### MARDI 28 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	HARICOTS ROUGES SAUCE TEX-MEX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTILLA DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO SAFRANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<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 DEJEUNER 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 29 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES HVE LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*GARDIANE DE BOEUF BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	LIEGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 30 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*ROSETTE LOCALE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	KIRI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTÈQUE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 31 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE BLE BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*ROTI DE DINDE LABEL ROUGE AUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	PETITS OIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE 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.