






































MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en « autoservei » i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.

Lundi 15 juin 2026	Mardi 16 juin 2026	Jeudi 18 juin 2026	Vendredi 19 juin 2026	ORIGINES
<p>Salade de riz Bio  au thon</p> <p>*Cuisse de poulet grillée  Epinards à la béchamel et/ou Riz Bio créole  Vache qui rit Purée de pommes pêches Bio </p>	<p>*Galantine de volaille et cornichon</p> <p>*Merlu sauce duguéré Carottes persillées et/ou pommes de terre cubes persillées Camembert</p> <p>Abricots de St Féliu d'Avall </p>	<p>Déjeuner sur l'herbe Concombres Bio locaux   </p> <p>*Saucisse grillée locale   (à déguster froid ou chaud) Salade d'haricots blancs vinaigrette ail persillé Dés de brebis Mousse au chocolat</p>	<p></p> <p>Melon jaune Bio   </p> <p>*Boeuf Bio   marenço Petits pois carottes Bio à l'échalote  et/ou Semoule Bio  Yaourt fraise Bio </p>	<p>*Cuisse de poulet : France</p> <p>*Galantine de volaille aux olives : Viande de dinde Union Européenne</p> <p>Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)</p> <p>*Saucisse locale : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie</p> <p>*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p>
Lundi 15 juin 2026	Mardi 16 juin 2026	Jeudi 18 juin 2026	Vendredi 19 juin 2026	ORIGINES
<p> Oeuf dur Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio  Riz Bio créole  Saint Paulin Purée de pommes poires Bio </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette nature Bio  sauce portugaise Carottes persillées et/ou pommes de terre cubes persillées Six de Savoie Nectarine HVE locale  </p>	<p>Déjeuner sur l'herbe Pastèque Bio   Pizza au fromage Salade d'haricots verts Société crème Riz au lait</p>	<p></p> <p>Tomates Bio locales   </p> <p>et ½ Oeuf dur Tajine de légumes et pois chiches Bio  Semoule Bio  Yaourt vanille Bio </p>	<p>ORIGINES</p>




MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS


Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en « autoservei » i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.



Dilluns 15 de juny del 2026	Dimarts 16 de juny del 2026	Dijous 18 de juny del 2026	Divendres 19 de juny 2026	ORIGEN
<p>Amanida d'arròs biològic amb tonyina</p> <p>*Cuixa de pollastre a la planxa</p> <p>Espinacs amb beixamel</p> <p>i/o arròs crioll biològic</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Puré de poma i préssec biològic</p>	<p>*Galantina d'aviram i cogombret</p> <p>*Lluç amb salsa Dugléré</p> <p>Carottes amb all i julivert</p> <p>i/o daus de patata amb all i julivert</p> <p>Camembert</p> <p>Albercocs de St Feliu d'Avall</p>	<p>Dinar a l'herba</p> <p>Cogombre biològic local</p> <p>*Salsitxa local a la planxa (per degustar freda o calenta)</p> <p>Amanida de mongetes blanques amb vinagreta d'all i julivert</p> <p>Daus de formatge d'ovella</p> <p>Mousse de xocolata</p>	 <p>Meló groc biològic</p> <p>*Bou biològic Marengo</p> <p>Pèsols i carottes biològics amb escalunya</p> <p>i/o sèmola biològica</p> <p>logurt de maduixa biològic</p>	<p>*Cuixa de pollastre: França</p> <p>*Galantina d'aviram amb olives: Carn d'indiote de la Unió Europea</p> <p>*Lluç MSC (pesca sostenible): Merluccius capensis i Merluccius paradoxus, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-est (FAO 47)</p> <p>*Salsitxa local: Porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània</p> <p>*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)</p>



Dilluns 15 de juny del 2026	Dimarts 16 de juny del 2026	Dijous 18 de juny del 2026	Divendres 19 de juny 2026	ORIGEN
<p>Ou dur</p> <p>Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Puré de poma i pera biològic</p>	<p>Api amb salsa rémoulade</p> <p>Truita a la francesa biològica amb salsa portuguesa</p> <p>Carottes amb all i julivert</p> <p>i/o daus de patata amb all i julivert</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Nectarina HVE local</p>	<p>Dinar a l'herba</p> <p>Síndria biològica</p> <p>Pizza de formatge</p> <p>Amanida de mongeta tendra</p> <p>Société Crème</p> <p>Arròs amb llet</p>	 <p>Tomata biològica local i mig ou dur</p> <p>Tagín de verdures i cigrons biològic</p> <p>Sèmola biològica</p> <p>logurt de vainilla biològic</p>	



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

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE 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 15 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	OEUF DUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE DE RIZ BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*CUISSSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	EPINARDS A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES PECHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE POMMES POIRES 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.

COLLEGE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 16 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
Plat	*MERLU SAUCE DUGLERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	OMELETTE NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SAUCE PORTUGAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE CUBES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SIX DE SAVOIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NECTARINE HVE 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.

COLLEGE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 18 JUN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PASTEQUE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PIZZA AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*SAUCISSE GRILLEE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE HARICOTS BLANCS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	VINAIGRETTE AIL PERSILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SOCIETE CREME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ AU LAIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 19 JUN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO MARENGO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHICHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A LA VANILLE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE 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.