



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 22 juin 2026	Mardi 23 juin 2026	Jeudi 25 juin 2026	Vendredi 26 juin 2026	ORIGINES
<p>Betteraves lanières et miettes de surimi *Merlu sauce citron Purée de brocoli</p> <p>et/ou Riz Bio créole </p> <p>Croc Lait</p> <p>Pêche Bio locale </p>	<p>Macédoine de légumes *Veau à la Corse Poêlée de légumes verts</p> <p>et/ou Blé Bio doré </p> <p>Fromage blanc aux fruits Mister freeze</p>	<p>Déjeuner sur l'herbe Concombres Bio locaux </p> <p>*Brochette de poulet marinée thym citron </p> <p>Taboulé Bio </p> <p>St Môret</p> <p>Yaourt vanille Bio </p>	<p>Melon type charentais HVE </p> <p>*Viande bolognaise (*Égrené de bœuf) </p> <p>Torsades Bio </p> <p>Emmental râpé Eclair au chocolat</p>	<p>*Merlu MSC : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) *Veau : Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Brochette de Poulet : France *Égrené de bœuf : Viande de bœuf française</p>



Lundi 22 juin 2026	Mardi 23 juin 2026	Jeudi 25 juin 2026	Vendredi 26 juin 2026	ORIGINES
<p>Mini tresse au fromage Dahl de lentilles Bio et petits pois</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Banane RUP </p>	<p>Maïs Bio et olives Mijoté de légumes pois chiches</p> <p>Blé Bio doré </p> <p>Yaourt sucré Bio </p> <p>Mister freeze</p>	<p>Déjeuner sur l'herbe Tomates Bio locales </p> <p>Oeuf dur Bio et mayonnaise</p> <p>Salade de pois chiches Bio </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Yaourt fraise Bio </p>	<p>Pastèque Crispy de blé sauce moutarde</p> <p>Epinards Bio à la béchamel et/ou Torsades Bio </p> <p>Mimolette Tarte aux pommes</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 22 de juny del 2026	Dimarts 23 de juny del 2026	Dijous 25 de juny del 2026	Divendres 26 de juny del 2026	ORIGEN
<p>Tires de remolatxa amb engrunes de surimi</p> <p>*Lluç amb salsa de llimona</p> <p>Puré de bròquil</p> <p>i/o arròs crioll biològic</p> <p>Croc'Lait</p> <p>Préssec biològic local</p>	<p>Minestra de verdures</p> <p>*Vedella a la corsa</p> <p>Verdures a la paella</p> <p>i/o blat daurat biològic</p> <p>Formatge fresc de fruita</p> <p>Mr. Freeze</p>	<p>Dinar a l'herba</p> <p>Cogombre biològic local</p> <p>*Broqueta de pollastre marinada amb farigola i llimona</p> <p>Tabule biològic</p> <p>St Môret</p> <p>logurt de vainilla biològic</p>	<p>Meló tipus charentais HVE</p> <p>*Carn a la bolonyesa (*carn picada de bou)</p> <p>Espirals biològiques</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Éclair de xocolata</p>	<p>*Lluç MSC (pesca sostenible): Merluccius capensis i Merluccius paradoxus, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-est (FAO 47)</p> <p>*Vedella: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)</p> <p>*Broqueta de pollastre: França</p> <p>*Carn picada de bou: Carn de bou francesa</p>



Dilluns 22 de juny del 2026	Dimarts 23 de juny del 2026	Dijous 25 de juny del 2026	Divendres 26 de juny del 2026	ORIGEN
<p>Minitrena de formatge</p> <p>Dal de lleties biològiques i pèsols</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>Rondelé de nous</p> <p>Plàtan de regió ultraperifèrica</p>	<p>Blat d'indi biològic i olives</p> <p>Guisat de verdures i cigrons</p> <p>Blat daurat biològic</p> <p>logurt ensucrat biològic</p> <p>Mr. Freeze</p>	<p>Dinar a l'herba</p> <p>Tomata biològica local i cebes tallades fines</p> <p>Ou dur biològic i maionesa</p> <p>Amanida de cigrons biològics</p> <p>Gouda biològic</p> <p>logurt de maduixa biològic</p>	<p>Síndria</p> <p>Cruixent de blat amb mostassa</p> <p>Espinacs biològics amb beixamel</p> <p>i/o espirals biològiques</p> <p>Mimolette</p> <p>Pastís de poma</p>	



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

Entrée	BETTERAVES EN LANIERES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MINI TRESSE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	<input type="checkbox"/>	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	*MERLU SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE DE BROCOLI	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CROC LAIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RONDELE AUX NOIX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

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 23 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	SALADE DE MAIS BIO ET OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MIJOTE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*SAUTE DE VEAU A LA CORSE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	POELEE DE LEGUMES VERTS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT SUCRE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MISTER FREEZE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 25 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	OIGNONS ROUGES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BROCHETTES POULET THYM CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	SALADE DE POIS CHICHES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST MORET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 26 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON HVE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE MOUTARDE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*VIANDE BOLOGNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓
	TARTE AUX POMMES	<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.