






































Lundi 8 juin 2026	Mardi 9 juin 2026	Mercredi 10 juin 2026	Jeudi 11 juin 2026	Vendredi 12 juin 2026	ORIGINES
<p>Pizza au fromage Bio  ou Tarte aux légumes</p> <p>Duo de *Veau Bio  et </p> <p>lentilles Bio  à la catalane Jeunes carottes persillées</p> <p>Babybel Bio   </p> <p>ou Gouda Bio   </p> <p>Pastèque Bio   </p> <p>ou Abricots Bio locaux   </p>	<p>Melon type charentais ou Tomates locales  et dés de mozzarella *Haut de cuisse de poulet </p> <p>Riz Bio  paella Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Salade verte *Hoki sauce bonne femme Céréales gourmandes Bio </p> <p>Cantafrais Tarte aux pommes normande</p>	<p>Betteraves *Raviolis VBF  Mimolette ou Port Salut</p> <p>Nectarine Bio   </p> <p>ou Pêche Bio   </p> <p>ou Banane Bio   </p>	<p>Concombres Bio locaux   </p> <p>ou Melon jaune Bio  </p> <p>Croque exquis fromage Poêlée de légumes champignons Crème dessert chocolat ou Crème dessert vanille</p>	<p><b>*Veau Bio</b> : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p><b>*Haut de cuisse de poulet</b> : France</p> <p><b>*Hoki MSC</b> : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)</p> <p><b>*Ravioli pur bœuf</b> : Viande de bœuf française</p>



Dilluns 15 de juny 2026	Dimarts 16 de juny del 2026	Dimecres 17 de juny del 2026	Dijous 18 de juny del 2026	Divendres 19 de juny del 2026	ORIGEN
<p>Pizza de formatge biològica o pastís de verdures Duo de *vedella biològica i llenties biològiques a la catalana Carottes tendres amb all i julivert Babybel biològic o gouda biològic Síndria biològica o albercocs biològics locals</p>	<p>Meló tipus charentais o tomates locals amb daus de mozzarella *Contracuixa de pollastre Paella d'arros biològic logurt baCogombre biològic local o meló groc biològic</p>	<p>Amanida verda *Hoki salsa Bonne Femme Cereals gormands biològics Cantafrais Pastís normand de poma</p>	<p>Remolatxa *Raviolis de carn bovina francesa Mimolette o port-salut Nectarina biològica o plàtan biològic o Préssec Biològica</p>	<p>Cogombre biològic local o meló groc biològic Croque exquisit de formatge Verdures a la paella amb bolets Crema de xocolata o crema de vainilla</p>	<p><b>*Vedella biològica</b>: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p> <p><b>*Contracuixa de pollastre</b>: França</p> <p><b>*Hoki MSC (pesca sostenible)</b> : Macrurus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Ocea Pacific sud-oest (FAO 81)</p> <p><b>*Raviolis de bou pur</b>: Carn de bou francesa</p>



# Bilan allergènes du lundi 8 juin 2026 au dimanche 14 juin 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

## PRIMAIRE SELF 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 8 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	DUO DE *VEAU BIO ET LENTILLES BIO A LA CATALANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTÈQUE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### MARDI 9 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON CAVAILLON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HAUT DE CUISSE DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO PAELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	<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.

PRIMAIRE SELF 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 11 JUN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*RAVIOLIS VBF	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PORT SALUT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NECTARINE BIO OU PECHE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 12 JUN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CROQUE EXQUIS AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
	CREME DESSERT VANILLE	<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.

# Bilan allergènes du lundi 8 juin 2026 au dimanche 14 juin 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

## CL ENFANT 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 10 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI SAUCE BONNE FEMME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AUX POMMES NORMANDE	<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.