



Lundi 15 juin 2026	Mardi 16 juin 2026	Mercredi 17 juin 2026	Jeudi 18 juin 2026	Vendredi 19 juin 2026	ORIGINES
<p>Salade de riz Bio  au thon ou Salade de riz Bio  , maïs, olives</p> <p>*Boeuf Bio  marenco</p> <p>Petits pois carottes à l'échalote</p> <p>Vache qui rit ou St Paulin</p> <p>Pêche locale </p> <p>ou Pastèque Bio </p>	<p>*Galantine de volaille ou *Rosette et Cornichon</p> <p>*Colin sauce du gléré</p> <p>Haricots verts et pommes de terre persillés</p> <p>Gouda Bio </p> <p>ou Babybel Bio </p> <p><b>Abricots</b></p> <p><b>de Saint Féliu d'Avall</b> </p> <p>ou Nectarine HVE locale </p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>*Rôti de dinde  au thym</p> <p>Poêlée de mini penne, tomates, courgettes, emmental</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Plumetis vanille</p>	<p>Tomates HVE locales </p> <p>ou Salade verte et 1/2 Oeuf dur</p> <p>Tajine de légumes</p> <p>et pois chiches Bio </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Yaourt fraise Bio </p> <p>ou Yaourt vanille Bio </p>	<p><b>Déjeuner sur l'herbe</b></p> <p>Concombres Bio  , tomates Bio locales </p> <p>et thon </p> <p>*Saucisse grillée locale (à déguster froid ou chaud) </p> <p>Salade d'haricots blancs vinaigrette ail persillé</p> <p>Dés de brebis</p> <p>Mousse au chocolat ou Riz au lait</p>	<p><b>*Bœuf Bio</b> : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p><b>*Galantine de volaille aux olives</b> : Viande de dinde Union Européenne</p> <p><b>*Rosette</b> : Viande de porc Union Européenne</p> <p><b>*Colin MSC</b> : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)</p> <p><b>*Rôti de dinde</b> : France</p> <p><b>*Saucisse locale</b> : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie</p>



Dilluns 15 de juny del 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>Amanida d'arròs biològic amb tonyina o amanida d'arròs biològic, blat d'indi i olives</p> <p>*Bou biològic Marengo</p> <p>Pèsols i carottes amb escalunya</p> <p>Vache Qui Rit o saint-paulin</p> <p>Préssec local</p> <p>o síndria biològica</p>	<p>*Galantina d'aviram o *llonganissa ampla i cogombret</p> <p>*Peix carboner amb salsa Du gléré</p> <p>Mongeta tendra amb patata i all i julivert</p> <p>Gouda biològic o Babybel biològic</p> <p>Albercoccs de St Feliu D'Avall o Nectarina HVE locals</p>	<p>Minestra de verdures amb maionesa</p> <p>*Indiot rostit amb farigola</p> <p>Miniplomes, tomata, carabassó i emmental a la paella</p> <p>Formatge fresc de fruita</p> <p>Plumetis de ainilla</p>	<p>Tomata HVE local o amanida i mig ou dur</p> <p>Tagin de verdures i cigrons biològics</p> <p>Sèmola biològica</p> <p>logurt de maduixa biològic o iogurt de vainilla biològic</p>	<p><b>Dinar a l'herba</b></p> <p>Cogombre biològic, tomata biològica local i tonyina</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 o arròs amb llet</p>	<p><b>*Bou biològic</b>: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p> <p><b>*Galantina d'aviram amb olives</b>: Carn d'indiot de la Unió Europea</p> <p><b>*Llonganissa ampla</b>: Carn de porc de la Unió Europea</p> <p><b>*Peix MSC (pesca sostenible)</b>: Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p> <p><b>*Indiot rostit</b>: França</p> <p><b>*Salsitxa local</b>: Porc Pyrénéus</p>



# Bilan allergènes du lundi 15 juin 2026 au dimanche 21 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 15 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE RIZ BIO AU THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
	SALADE DE RIZ BIO, MAIS, OLIVES SAUCE VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*BOEUF BIO MARENGO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST PAULIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PECHE 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.

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

MARDI 16 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*ROSETTE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SAUCE DUGLERE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS COUPES ET POMME DE TERRE LAMELLES PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NECTARINE HVE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 18 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS CHICHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	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.

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

**VENDREDI 19 JUIN 2026 - DÉJEUNER**

Entrée	CONCOMBRES BIO BATONNET	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	THON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUCISSE GRILLEE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE HARICOTS BLANCS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-
	VINAIGRETTE AIL PERSILLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ AU LAIT	<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.