























| Lundi 22 juin 2026  | Mardi 23 juin 2026   | Mercredi 24 juin 2026  | Jeudi 25 juin 2026  | Vendredi 26 juin 2026   | ORIGINES   |
|---|--|--|---|---|--|
| <p>Tomates Bio locales<br/>  <br/>et dés de mozzarella<br/>ou Avocat<br/>*Merlu ou *Hoki sauce citron</p> <p>Coquillettes Bio <br/>Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature Bio  <br/>ou Fromage blanc Bio</p> <p> <br/>Dose de sucre</p> | <p>Betteraves lanières<br/>et miettes de surimi<br/>ou Sardine et citron</p> <p>*Brochette de poulet <br/>marinée thym citron<br/>Purée de brocoli<br/>Croc Lait<br/>ou Rondelé aux noix<br/>Nectarine HVE locale<br/> <br/>ou Banane RUP </p> | <p>Salade verte<br/>Poisson pané et citron<br/>Poêlée de légumes grillés au<br/>pesto</p> <p>St Nectaire AOP </p> <p>Purée de pommes Bio </p> | <p>*Rôti de veau sauce brune<br/>Pommes rissolées<br/>St Môret ou Cantafrais<br/>ou Saint Paulin</p> <p>Abricots locaux <br/>ou Pêche Bio locale<br/> </p> | <p>Melon type charentais HVE<br/><br/>ou Pastèque<br/>et Dés de brebis<br/>Boulettes de lentilles sarrasin<br/>et sauce bulgare<br/>Duo de courgettes persillées</p> <p>Edam Bio  <br/>ou Emmental Bio  <br/>Eclair au chocolat<br/>ou Tarte au chocolat</p> | <p><b>*Merlu MSC</b> : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)</p> <p><b>*Hoki MSC</b> : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)</p> <p><b>*Brochette de Poulet</b> : France</p> <p><b>*Rôti de veau</b> : Union Européenne</p>                                       |
| Dilluns 22 de juny del 2026   | Dimarts 23 de juny del 2026  | Dimecres 24 de juny del 2026   | Dijous 25 de juny del 2026  | Divendres 26 de juny del 2026   | ORIGEN   |
| <p>Tomata biològica local<br/>amb daus de mozzarella<br/>o alvocat<br/>*Lluç o *Hoki amb salsa de<br/>llimona</p> <p>Pistons biològics amb<br/>emmental ratllat<br/>logurt natural biològic<br/>o formatge fresc biològic<br/>Dosi de sucre</p>   | <p>Tires de remolatxa<br/>amb engrunes de surimi<br/>o sardina amb llimona</p> <p>*Broqueta de pollastre marinada<br/>amb farigola i llimona<br/>Puré de bròquil<br/>Croc Lait<br/>o Rondelé de nous<br/>Nectarina HVE local<br/>o plàtan de regió ultraperifèrica</p>   | <p>Amanida verda<br/>Peix arrebossat i llimona<br/>Verdures a la paella amb<br/>pesto</p> <p>Santnectari DOP<br/>Puré de poma biològic</p>   | <p>*Vedella rostida amb salsa<br/>bruna<br/>Patates enrossides<br/>St Môret o Cantafrais<br/>o saint-paulin<br/>Albercocs locals<br/>o préssec biològic local</p>   | <p>Meló tipus charentais HVE<br/>o síndria<br/>i daus de formatge d'ovella<br/>Mandonguilles de lleties i<br/>fajol amb salsa búlgara<br/>Duo de carabassons amb all<br/>i julivert</p> <p>Edam biològic<br/>o emmental biològic<br/>Éclair de xocolata<br/>o pastís de xocolata</p>  | <p><b>*Lluç MSC (pesca sostenible)</b>: Merluccius capensis i Merluccius paradoxus, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-est (FAO 47)</p> <p><b>*Hoki MSC (pesca sostenible)</b> : Macrurus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Oceà Pacífic sud-oest (FAO 81)</p> <p><b>*Broqueta de pollastre</b>: França</p> <p><b>*Vedella rostida</b>: Unió Europea</p> |



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

|                 |                              |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | AVOCAT                       | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | DES DE MOZZARELLA            | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | TOMATES BIO LOCALES          | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *MERLU OU *HOKI SAUCE CITRON | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ |
| Garniture       | COQUILLETES BIO              | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | EMMENTAL RAPE                | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | FROMAGE BLANC NATURE BIO     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | DOSE DE SUCRE                | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | YAOURT NATURE 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 |
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

MARDI 23 JUIN 2026 - DÉJEUNER

|                 |                                |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | BETTERAVES EN LANIERES         | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | TRANCHE DE CITRON              | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | SARDINE A L HUILE              | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - |   |
|                 | MIETTES DE SURIMI              | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | ✓ | - | - | ✓ | - | - | - | - | ✓ | - | - | - |   |
| Plat            | *BROCHETTES POULET THYM CITRON | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |   |
| Garniture       | PUREE DE BROCOLI               | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | ✓ |   |
| Produit Laitier | CROC LAIT                      | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - |   |
|                 | RONDELE AUX NOIX               | <input type="checkbox"/> | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |   |
| Dessert         | BANANE RUP                     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |   |
|                 | NECTARINE HVE LOCALE           | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |   |

JEUDI 25 JUIN 2026 - DÉJEUNER

|                 |                                 |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|---------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Plat            | *ROTI DE VEAU SAUCE BRUNE       | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture       | POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |   |
| Produit Laitier | ST MORET OU CANTAFRAIS          | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - |   |
|                 | ST PAULIN                       | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - |   |
| Dessert         | ABRICOT LOCAL                   | <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.

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 |
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

VENREDI 26 JUIN 2026 - DÉJEUNER

|                 |                              |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | DES DE BREBIS                | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | MELON CAVAILLON HVE          | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | PASTEQUE                     | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | BOULETTES LENTILLES SARRASIN | <input type="checkbox"/> | - | - | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | SAUCE BULGARE                | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture       | DUO DE COURGETTES PERSILLEES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | EDAM BIO                     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | EMMENTAL BIO                 | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | ECLAIR AU CHOCOLAT           | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ | - |
|                 | TARTE AU CHOCOLAT            | <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 22 juin 2026 au dimanche 28 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 24 JUIN 2026 - DÉJEUNER

|                 |                                    |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | SALADE BATAVIA                     | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | TRANCHE DE CITRON                  | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | FILET DE POISSON PANE              | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - |
| Garniture       | POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | ST NECTAIRE AOP                    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | PUREE DE POMMES 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.