
























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</p> <p>*Boeuf Bio  marengo</p> <p>Petits pois carottes à l'échalote</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Pêche locale </p>	<p>*Galantine de volaille ou *Rosette et Cornichon</p> <p>*Colin sauce dugléré</p> <p>Haricots verts et pommes de terre persillés</p> <p>Gouda Bio  </p> <p>Abricots</p> <p>de Saint Féliu d'Avall </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></p> <p>Tomates HVE locales </p> <p>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>Déjeuner sur l'herbe</p> <p>Concombres Bio  , tomates Bio locales   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</p>	<p>*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p>*Galantine de volaille aux olives : Viande de dinde Union Européenne</p> <p>*Rosette : Viande de porc Union Européenne</p> <p>*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)</p> <p>*Rôti de dinde : France</p> <p>*Saucisse locale : Porc « Pyrénées 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</p> <p>*Bou biològic Marengo</p> <p>Pèsols i carotes amb escalunya</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Préssec local</p>	<p>*Galantina d'aviram o *Llonganissa ampla i cogombret</p> <p>*Peix carboner amb salsa Dugléré</p> <p>Mongeta tendra amb patata i all i julivert</p> <p>Gouda biològic</p> <p>Albercoccs de St Feliu D'Avall</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 vainilla</p>	<p></p> <p>Tomata HVE local i mig ou dur</p> <p>Tagin de verdures i cigrons biològics</p> <p>Sèmola biològica</p> <p>logurt de maduixa biològic</p>	<p>Dinar a l'herba</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</p>	<p>*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p> <p>*Galantina d'aviram amb olives: Carn d'indiot de la Unió Europea</p> <p>*Llonganissa ampla: Carn de porc de la Unió Europea</p> <p>*Peix MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p> <p>*Indiot rostit: França</p> <p>*Salsitxa local: Porc Pyrénéus</p>



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

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE 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"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO MARENGO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 16 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES OU *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	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT LOCAL	<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.

ECOLE 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 18 JUN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TOMATES HVE LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHICHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SEMOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 19 JUN 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"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.