



Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Mercredi 1 juillet 2026	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026	ORIGINES
<p>Salade verte et ½ œuf dur Cari de carottes aux deux lentilles Riz parfumé Cantafrais Mister freeze ou Purée pommes</p>	<p>*Colin sauce bonne femme Blé Bio doré Cantal AOP Pêche Bio locale</p>	<p>Déjeuner sur l'herbe Avocat et Dés de brebis *Rôti de bœuf Label Rouge Salade d'haricots rouges, maïs vinaigrette citron Mimolette Yaourt à boire fraise</p>	<p>Tarte au fromage *Cuisse de poulet grillée ou *Aiguillettes de poulet ou *Rôti de dinde au jus Haricots verts Bio persillés Abricots Bio locaux</p>	<p>Concombres Bio locaux *Nuggets de poulet et mayonnaise Gnocchi, fèves et petits pois Yaourt fraise local</p>	<p>*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) Theragra chalcogramma, pêché par chalut, Océan Pacifique Nord Ouest (FAO 061) *Rôti de bœuf Label Rouge : France *Cuisse de Poulet : France *Aiguillette Poulet : France *Rôti de dinde : France *Nuggets de poulet : Union Européenne</p>



Dilluns 29 de juny 2026	Dimarts 30 de juny del 2026	Dimecres 1 de juliol del 2026	Dijous 2 de juliol del 2026	Divendres 3 de juliol del 2026	ORIGEN
<p>Amanida verda i mig ou dur Curri de carotes amb dues varietats de llenties Arròs aromatitzat Cantafrais Mr. Freeze o puré de poma</p>	<p>*Peix carboner amb salsa Bonne Femme Blat daurat biològic Cantal DOP Pressec biològica local</p>	<p>Dinar a l'herba Alvocat i daus de formatge d'ovella *Bou Label Rouge rostít Amanida de mongetes vermelles, blat d'indi i vinagreta de llimona Mimolette logurt per beure de maduixa</p>	<p>Pastís de formatge *Cuixa de pollastre a la planxa o Escalopa de Pollastre o Gall Dindi Rostit amb Suc Mongeta tendra biològica amb all i julivert Albercoccs biològics locals</p>	<p>Cogombre biològic local *Delícies de pollastre amb maionesa Nyoquis, faves i pèsols logurt de maduixa local</p>	<p>*Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) Theragra chalcogramma, pesca d'arrossegament, Pacific nord-oest (FAO 061) *Bou Label Rouge rostít: França *Cuixa de pollastre: França *Filets de pollastre: França *Indiot rostít: França *Delícies de pollastre: Unió Europea</p>



Bilan allergènes du lundi 29 juin 2026 au dimanche 5 juillet 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 29 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ PARFUME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MISTER FREEZE OU COMPOTE DE POMME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 30 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*ROSETTE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SAUCE BONNE FEMME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE BIO LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 2 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*CUISSÉ DE POULET GRILLÉE OU *AIGUILLETES DE POULET OU *ROTI DE DINDE AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 3 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DOSE DE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	*NUGGETS DE FILET DE POULET	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GNOCCHIS FEVES ET PETITS POIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE PALET PUR BEURRE	<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 29 juin 2026 au dimanche 5 juillet 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 1 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE BOEUF LABEL ROUGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	SALADE HARICOTS ROUGES ET MAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT A BOIRE FRAISE	<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.