




















| 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    et dés de mozzarella</p> <p>Omelette nature Bio  sauce portugaise</p> <p>Coquillettes Bio  Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature Bio   Dose de sucre</p> | <p>Oeuf dur Bio  et mayonnaise Chili sin carne</p> <p>Riz Bio créole  Croc Lait Nectarine HVE locale  </p> | <p>Salade verte Tortilla Poêlée campagnarde St Nectaire AOP </p> <p>Purée de pommes Bio </p> | <p>Crispy de blé et ketchup Pommes rissolées St Môret ou Cantafrais Abricots locaux </p> | <p>Melon type charentais HVE  Et Dés de brebis Boulettes de lentilles sarrasin et sauce bulgare Duo de courgettes persillées Edam Bio   Eclair au chocolat</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 amb daus de mozzarella Trita a la francesa biològica amb salsa portuguesa Pistons biològics amb emmental ratllat logurt natural biològic Dosi de sucre</p> | <p>Ou dur biològic amb maionesa Xili sense carn Arròs crioll biològic Croc'Lait Nectarina HVE local</p> | <p>Amanida verda Trita de patata Paellada camperola Santnectari DOP Puré de poma biològic</p> | <p>Cruixent de blat amb quètxup Patates enrossides St Môret o Cantafrais Albercoccs locals</p> | <p>Meló tipus charentais HVE i daus de formatge d'ovella Mandonguilles de llenties i fajol amb salsa búlgara Duo de carabassons amb all i julivert Edam biològic Éclair de xocolata</p> | |



Bilan allergènes du lundi 22 juin 2026 au dimanche 28 juin 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

| 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 | DES DE MOZZARELLA | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | TOMATES BIO LOCALES | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | OMELETTE NATURE BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| | SAUCE PORTUGAISE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture | COQUILLETES BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | EMMENTAL RAPE | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | DOSE DE SUCRE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | YAOURT NATURE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | PETIT BEURRE BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |

MARDI 23 JUIN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|----------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | DOSE DE MAYONNAISE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| | OEUF DUR BIO | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Plat | CHILI SIN CARNE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture | RIZ BIO CREOLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | CROC LAIT | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | NECTARINE HVE 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.

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

| 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 25 JUN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | OLIVES NOIRES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat | CRISPY DE BLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | KETCHUP | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture | POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | ST MORET OU CANTAFRAIS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | ABRICOT LOCAL | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

VENDREDI 26 JUN 2026 - DÉJEUNER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | DES DE BREBIS | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | MELON CAVAILLON HVE | <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"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert | ECLAIR 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 - VEGETARIEN

| 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 | TORTILLA | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture | POELEE CAMPAGNARDE | <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.