




















	Lundi 8 juin 2026	Mardi 9 juin 2026	Mercredi 10 juin 2026	Jeudi 11 juin 2026	Vendredi 12 juin 2026
Entrée en option (soupe pour tous)	<i>Maïs Bio</i>  et olives	<i>Melon type charentais</i>	<i>Carottes bâtonnets</i> et sauce bulgare	<i>Betteraves Bio</i> 	<i>Concombres Bio locaux</i>  
Plat protidique	* <i>Veau Bio</i>   à la catalane	*Cuisse de poulet grillée 	*Hoki sauce bonne femme	*Escalope de porc local   aux herbes	*Colin au court-bouillon
Féculents	Gnocchi à la romaine	<i>Riz Bio créole</i> 	Purée de lentilles corail	<i>Farfalles Bio</i> 	Méli-mélo gourmand
Légumes	Jeunes carottes persillées	Gratin de <i>brocoli Bio</i> 	Haricots plats tomates	<i>Epinards Bio</i>  à la béchamel	Courgettes persillées
Fromage ou laitage en option	<i>Cantal AOP</i> 	<i>Chavroux</i>	<i>Emmental Bio</i> 	<i>Fromage blanc Bio</i> 	<i>Kiri</i>
Fruits ou purée de fruits en option	<i>Abricots Bio locaux</i>  	<i>Purée de pommes coings</i>	<i>Purée pommes pêches Bio</i> 	<i>Nectarine Bio</i>   ou <i>Pêche Bio</i> 	<i>Purée de pommes Bio</i> 

origines

- ***Veau Bio** : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
- ***Cuisse de poulet** : France
- ***Hoki MSC** : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
- ***Escalope de Porc local** : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
- ***Colin MSC** : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)



GOÛTERS CRÈCHES

Lundi 8 juin 2026	Mardi 9 juin 2026	Mercredi 10 juin 2026	Jeudi 11 juin 2026	Vendredi 12 juin 2026
Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Riz soufflé au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 	Yaourt nature Bio 
Pastèque Bio 	Purée de pomme Bio 	Pomme Bio 	Abricots et raisins secs Bio 	Banane Bio 
			Chocolat au lait Bio 	

Bilan allergènes du lundi 8 juin 2026 au dimanche 14 juin 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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 8 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE MAIS BIO ET OLIVES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VEAU BIO A LA CATALANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	GNOCCHI A LA ROMAINE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 9 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CUISSÉ DE POULET GRILLÉE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE BROCOLI BIO	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES COINGS	<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.

GRAND 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 10 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI SAUCE BONNE FEMME	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE LENTILLES CORAIL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES PECHES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 11 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE PORC LOCAL AUX HERBES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE BIO OU PECHE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 12 JUIN 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRES BIO LOCAUX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN AU COURT BOUILLON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	COURGETTES PERSILLEES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	<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.

Bilan allergènes du lundi 8 juin 2026 au dimanche 14 juin 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND GOUTER 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 8 JUIN 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PASTEQUE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 9 JUIN 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 10 JUIN 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POMME BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 11 JUIN 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	EDAM BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOTS ET RAISINS SECS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOCOLAT AU LAIT BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 12 JUIN 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE 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.