



MENUS TRADITIONNELS



Lundi 13 Juillet 2026	Mardi 14 Juillet 2026	Mercredi 15 Juillet 2026	Jeudi 16 Juillet 2026	Vendredi 17 Juillet 2026	ORIGINES
	FERIE		Salade d'haricots blancs vinaigrette ail persillé Dés de brebis Tomates cerises locales  Concombres Bio locaux   *Saucisse grillée locale   Yaourt sucré Bio  Galette St Michel Bio 	Salade de haricots verts Dose de vinaigrette Pizza au fromage St Paulin Pêche Bio locale   Galette pur beurre	*Saucisse : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

Bilan allergènes du **lundi 13 juillet 2026** au **dimanche 19 juillet 2026**

UDSIS THUIR (Millas 1)

CL ENFANT REPAS FROID MILLAS 1 - 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 16 JUILLET 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE HARICOTS BLANCS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	VINAIGRETTE AIL PERSILLE	☐															
	TOMATES CERISES LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUCISSE GRILLEE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	DES DE BREBIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	YAOURT SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 17 JUILLET 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VINAIGRETTE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	PIZZA AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST PAULIN	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE PALET PUR BEURRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PECHE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.