



MENUS TRADITIONNELS

lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026	ORIGINES
	Salade d'haricots rouges, maïs et vinaigrette citron Avocat Dés de brebis Oeufs durs Bio  Yaourt aux fruits Banane RUP  Madeleine	Taboulé Bio  Tomates cerise HVE locales  *Rôti de bœuf Label Rouge  Cantal AOP  Liégeois vanille Plumetis vanille	Salade de haricots verts au thon *Saucisse grillée locale  Chips Kiri Pastèque Bio 	Salade de blé Bio  au thon *Rôti de dinde  Mini cabrette Pêche Bio locale  Galette St Michel Bio 	*Rôti de bœuf Label Rouge : France *Saucisse : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie *Rôti de dinde : France

Bilan allergènes du lundi 24 août 2026 au dimanche 30 août 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT REPAS FROID 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 25 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE HARICOTS ROUGES ET MAIS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MERCREDI 26 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES HVE LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE BOEUF LABEL ROUGE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PLUMETIS VANILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
	LIEGEOIS VANILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

CL ENFANT REPAS FROID 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 27 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES ET THON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	*SAUCISSE GRILLEE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CHIPS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 28 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE BLE BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*ROTI DE DINDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	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.