

lundi 3 Août 2026	mardi 4 Août 2026	mercredi 5 Août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026	ORIGINES
	Salade de riz Bio  , maïs, olives Omelette Bio  Abricots locaux  Plumetis vanille	Taboulé Bio  Concombres Bio locaux   Oeufs durs Bio  et dose de mayonnaise Tomme des Pyrénées IGP  Madeleine	Salade de coquillettes Bio  à la catalane Tortilla et dose de ketchup Yaourt brassé aux fruits Nectarine locale  Petits beurre Bio 	Salade de lentilles échalote Tomates Bio locales   Oeufs durs Bio  Chips Babybel Bio  Beignet à la pomme	

Bilan allergènes du lundi 3 août 2026 au dimanche 9 août 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

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

MARDI 4 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE RIZ BIO, MAIS BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PLUMETIS VANILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-

MERCREDI 5 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DOSE DE MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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 - 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 6 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE COQUILLETES BIO A LA CATALANE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	KETCHUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTILLA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PETIT BEURRE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

VENDREDI 7 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	TOMATES BIO LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	CHIPS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BEIGNET AUX POMMES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-

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.