

lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026	ORIGINES
	Salade pois chiches Tomates Bio locales   Omelette nature Bio  Chips Fromage blanc aux fruits Purée de pommes poires Bio 	Salade de blé Bio , maïs Bio  et olives Concombres Bio locaux   Tortilla Bonbel Yaourt vanille local  Madeleine	Salade d'haricots blancs vinaigrette ail persillé Dés de brebis Tomates cerises locales  Concombres Bio locaux   Oeufs durs Bio  Yaourt sucré Bio  Galette St Michel Bio 	Salade de haricots verts Dose de vinaigrette Tarte au fromage St Paulin Pêche Bio locale   Galette pur beurre	

Bilan allergènes du lundi 10 août 2026 au dimanche 16 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 11 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE POIS CHICHES VINAIGRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	TOMATES BIO LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	CHIPS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 12 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO, MAÏS BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTILLA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 13 AOÛT 2026 - REPAS FROID

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

VENDREDI 14 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VINAIGRETTE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	TARTE AUX 3 FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
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.