



Lundi 13 Juillet 2026	Mardi 14 Juillet 2026	Mercredi 15 Juillet 2026	Jeudi 16 Juillet 2026	Vendredi 17 Juillet 2026	ORIGINES
Salade verte *Saucisse locale rougail  Riz Bio au thym  Gouda Bio  Melon type charentais HVE 	FERIE	Pizza au fromage *Boeuf Bio   bourguignon Petits pois Bio au jus  Bonbel Yaourt vanille local 	Taboulé Bio  *Cuisse de poulet rôti  ou *Rôti de veau au jus Poêlée de légumes grillées au pesto Yaourt sucré Bio  Prunes	Carottes râpées et chou rouge vinaigrette asiatique *Merlu sauce citron Nouilles sautées St Paulin Salade de fruits aux saveurs asiatiques	*Saucisse : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Cuisse de poulet rôti : France *Rôti de veau : Union Européenne *Merlu MSC (portion enfant) : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) *Merlu (portion adulte) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

Bilan allergènes du lundi 13 juillet 2026 au vendredi 17 juillet 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

CL ENFANT DEJEUNER 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 13 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUCISSE LOCALE ROUGAIL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO AU THYM (NON VEGETARIEN)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON CAVAILLON HVE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 15 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO BOURGUIGNON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 16 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CUISSÉ DE POULET ROTI	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OU *ROTI DE VEAU AU JUS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 DEJEUNER 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 17 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE VINAIGRETTE ASIATIQUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Plat	*MERLU SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	NOUILLES SAUTEES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Produit Laitier	ST PAULIN	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	SALADE DE FRUITS AUX SAVEURS ASIATIQUES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.