



MENUS TRADITIONNELS

Lundi 27 juillet 2026	Mardi 28 juillet 2026	Mercredi 29 juillet 2026	Jeudi 30 juillet 2026	Vendredi 31 juillet 2026	ORIGINES
Melon type charentais local *Tomates farcies ou *Saucisse locale grillée Macaronis Bio Rondelé aux noix Yaourt fraise local ou Yaourt vanille local ou Yaourt sucré Bio	Avocat 1/2 œuf dur Bio Fajitas Haricots rouges sauce tex-mex Tortilla de blé Riz Bio safrané Yaourt aux fruits Banane RUP	Tomates cerise HVE locales Dés de mozzarella Gardiane de *Boeuf Bio Semoule Bio Cantal AOP Liégeois vanille	*Rosette locale ou *Chorizo local ou *Jambon sec local et cornichon Meunière de poisson Purée de patates douces Kiri Pastèque Bio	Salade de blé Bio au thon *Rôti de dinde Label Rouge aux petits oignons Haricots verts Bio persillés Mini cabrette Pêche Bio locale	*Tomate farcie : Viande de volaille Union Européenne *Saucisse locale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Jambon sec local : Viande de porc « Tirabuix » Pyrénées Catalanes, France *Rôti de dinde Label Rouge : France

Bilan allergènes du lundi 27 juillet 2026 au vendredi 31 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 27 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*TOMATES FARCIES OU *SAUCISSE LOCALE GRILLEE		-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Garniture	MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	RONDELE AUX NOIX	☐	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT: FRAISE LOCAL OU VANILLE LOCAL OU SUCRE BIO		-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 28 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	HARICOTS ROUGES SAUCE TEX-MEX	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORTILLA DE BLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO SAFRANE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 29 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES HVE LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*GARDIANE DE BOEUF BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	LIEGEOIS VANILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 30 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*ROSETTE LOCALE OU *CHORIZO LOCAL OU *JAMBON SEC LOCAL		✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 31 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE BLE BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*ROTI DE DINDE LABEL ROUGE AUX PETITS OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.