

lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026	ORIGINES
Roulé au fromage *Veau Bio   à la Corse Duo de courgettes persillées Flan vanille nappé caramel Bio  Abricots Bio locaux  	Pastèque et dés de brebis *Cuisse de poulet grillée  Purée crécy Cantafras Purée de pommes Bio 	Coleslaw et Miettes de surimi Gratin de coquillettes Bio  et *dés de volaille  Emmental râpé Nectarine Bio locale  	Concombres Bio locaux   et olives noires Galette de blé tomate mozzarella Gratin de chou-fleur Bio  et brocoli Bio  St Nectaire AOP  Crème dessert vanille Bio 	Salade verte et noix *Hoki coco curry Riz parfumé Edam Bio  Eclair au chocolat	*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Cuisse de poulet : France *Dés de volaille : Viande de dinde France *Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

Bilan allergènes du lundi 17 août 2026 au vendredi 21 août 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

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

LUNDI 17 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ROULE AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*VEAU BIO A LA CORSE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DUO DE COURGETTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 18 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTEQUE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CUISSÉ DE POULET GRILLÉE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 19 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	☐	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET *DES DE VOLAILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE 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.

CL ENFANT DEJEUNER 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 20 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	OLIVES NOIRES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 21 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI COCO CURRY	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ECLAIR AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-

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.