



MENUS TRADITIONNELS

lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026	ORIGINES
Melon type charentais *Tomates farcies Macaronis Bio  Rondelé aux noix Yaourt fraise local 	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  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 *Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Rôti de dinde Label Rouge : Farnece

Bilan allergènes du lundi 24 août 2026 au vendredi 28 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 24 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*TOMATES FARCIES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Garniture	MACARONIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	RONDELE AUX NOIX	☐	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	YAOURT FRAISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 25 AOÛT 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 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 26 AOÛT 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 27 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

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

VENDREDI 28 AOÛT 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.