



	Lundi 21 septembre 2026	Mardi 22 septembre 2026	Mercredi 23 septembre 2026	Jeudi 24 septembre 2026	Vendredi 25 septembre 2026
Plat protidique	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Merlu vapeur	Mixé ou haché de *Vedell IGP  	Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge  	Mixé ou haché de *Boeuf Bio  
Légumes	Mixé d'Épinards	Mixé de Potiron	Mixé de Petits pois	Mixé d'Haricots verts	Mixé de Carottes
Féculents	Polenta	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

origines
*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) *Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) *Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Escalope de dinde Label Rouge : France *Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



GOÛTERS CRÈCHES

Lundi 21 septembre 2026	Mardi 22 septembre 2026	Mercredi 23 septembre 2026	Jeudi 24 septembre 2026	Vendredi 25 septembre 2026
Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)
Purée de pomme Bio 	Purée de pomme abricot Bio 	Purée de pomme Bio 	Purée de pomme pêche Bio 	Purée de pomme Bio 
Boudoirs Bio 	Boudoirs Bio 	Boudoirs Bio 	Boudoirs Bio 	Boudoirs Bio

Bilan allergènes du **lundi 21 septembre 2026** au **dimanche 27 septembre 2026**

UDSIS THUIR (Millas 2)

BEBE 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 21 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*FILET DE HOKI (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	*FILET DE HOKI (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	POLENTA	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE D'EPINARD	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 22 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*FILET DE MERLU (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	*FILET DE MERLU (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 23 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*VEDELL IGP (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VEDELL IGP (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

BEBE 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 24 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 25 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*BOEUF BIO (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*BOEUF BIO (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

Bilan allergènes

UDSIS THUIR

BEBE GOUTER - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME PECHE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME ABRICOT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.