

Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en « autoservei » i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.

Lundi 31 août 2026	Mardi 1 septembre 2026	Jeudi 3 septembre 2026	Vendredi 4 septembre 2026	ORIGINES
	Melon Bio   *Pilons de poulet  Riz Bio  paella et/ou Haricots plats à la tomate Crème dessert chocolat Bio 	Roulé au fromage Cubes de poisson aux céréales Blé Bio doré  et/ou Duo de courgettes à l'ail Gouda Bio   Pastèque Bio  	Melon type charentais Bio   *Hoki madras Céréales gourmandes Bio  et/ou Poêlée campagnarde Yaourt fraise local 	*Pilon de poulet : France *Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)



Lundi 31 août 2026	Mardi 1 septembre 2026	Jeudi 3 septembre 2026	Vendredi 4 septembre 2026	ORIGINES
	Tomates Bio locales    et ½ Oeuf dur Bio  Cari de carottes aux deux lentilles Riz Bio créole  Crème dessert vanille Bio 	Pizza au fromage Galette de blé tomate mozzarella et sauce au poivre Blé Bio doré  et/ou Duo de courgettes à l'ail Babybel Bio   Banane Bio  	Concombres Bio locaux    et Dés de brebis Mijoté de légumes et pois chiches Céréales gourmandes Bio  Yaourt pêche local 	



Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en « autoservei » i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.



Dilluns	Dimarts	Dijous	Divendres	ORIGEN



Dilluns	Dimarts	Dijous	Divendres	ORIGEN



Bilan allergènes du lundi 31 août 2026 au dimanche 6 septembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 1 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*PILONS DE POULET GRILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO PAELLA	☐	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME DESSERT VANILLE 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.

COLLEGE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 3 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ROULE AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CUBES DE COLIN AUX CEREALES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE POIVRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	DUO DE COURGETTES A L AIL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RAISINS BIO LOCAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 4 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON CAVAILLON BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI SAUCE MADRAS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
	MIJOTE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CEREALES GOURMANDES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
	POEELE CAMPAGNARDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT PECHE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.