



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Lundi 31 août 2026	Mardi 1 septembre 2026	Mercredi 2 septembre 2026	Jeudi 3 septembre 2026	Vendredi 4 septembre 2026	ORIGINES
Salade de pommes de terre, maïs Bio  , olives * Boeuf Bio  maître d'hôtel Petits pois carottes Bio à l'échalote  Mimolette Prunes locales 	Tomates Bio locales    *Haut de cuisse de poulet  Riz Bio  paella Crème dessert chocolat Bio 	Salade verte Galette de blé tomate mozzarella Poêlée de légumes grillés au pesto St Môret Tarte aux poires	Roulé au fromage Cubes de poisson aux céréales Duo de courgettes à l'ail Gouda Bio   Pastèque Bio  	Concombres Bio locaux    Tortellini ricotta épinard sauce béchamel au fromage Yaourt fraise local 	*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Haut de cuisse de poulet : France *Pilon de poulet: France
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	ORIGEN



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

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 1 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*JAMBON SEC STG	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HAUT DE CUISSE / *PILONS DE POULET	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO PAELLA	☐	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 3 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ROULE AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CUBES DE COLIN AUX CEREALES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	DUO DE COURGETTES A L AIL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	RAISINS BIO LOCAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 4 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	BECHAMEL AU FROMAGE	☐															
Produit Laitier	YAOURT FRAISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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 du lundi 31 août 2026 au dimanche 6 septembre 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 31 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUTE DE BOEUF BIO MAITRE D'HOTEL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 2 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST MORET	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AUX POIRES	☐	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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.