

Lundi 15 septembre 2026	Mardi 16 septembre 2026	Mercredi 17 septembre 2026	Jeudi 18 septembre 2026	Vendredi 19 septembre 2026	ORIGINES
Salade verte et croûtons et dés de mimolette Blanquettes de haricots blancs et petits pois Bio Riz Bio créole Flan vanille nappé caramel Bio	Concombres Bio locaux et ½ Oeuf dur Bio Pâtes HVE aux brocolis et sauce boursin Babybel Bio Moelleux chocolat	Melon type charentais Boulettes de lentilles sarrasin Poêlée de mini penne, courgettes, tomates, emmental Yaourt brassé aux fruits Purée de pommes Bio	Oeuf dur Bio et Dose de mayonnaise Galette boulgour lentilles corail Poêlée de légumes verts Vache qui rit Raisins Bio locaux	Mais Bio et olives Carré de seitan Bio Petits pois et pommes de terre Kiri Prunes locales	
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	ORIGEN

Bilan allergènes du **lundi 14 septembre 2026** au **dimanche 20 septembre 2026**

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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 14 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	☐	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE PALET PUR BEURRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 15 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOELLEUX 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.

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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 17 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DOSE DE MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLES	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORAIL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	RAISINS BIO LOCAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE MAIS BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETIT POIS ET POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 14 septembre 2026** au **dimanche 20 septembre 2026**

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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 16 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE MINI PENNE, TOMATE, COURGETTE, EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES 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.