

Lundi 21 septembre 2026	Mardi 22 septembre 2026	Mercredi 23 septembre 2026	Jeudi 24 septembre 2026	Vendredi 25 septembre 2026	ORIGINES
Tomates Bio locales et dés de mozzarella Pois chiches Bio et chou-fleur tikka masala Riz Bio créole Cocktail de fruits du verger	Oeuf dur Bio et Dose de mayonnaise Dahl de lentilles Bio et petits pois Farfalles Bio Emmental Bio Pastèque Bio	Taboulé Bio Galette de blé tomate mozzarella Poêlée de légumes champignons Cantafrais Prunes locales	Carottes bâtonnets sauce crémée moutarde et miel Pané fromager Purée de pommes de terre Yaourt vanille Bio	Tarte au fromage Omelette nature Bio Brocolis Bio persillés Pomme Bio locale	
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	ORIGEN

Bilan allergènes du **lundi 21 septembre 2026** au **dimanche 27 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 21 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TIKKA MASSALA																
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS DU VERGER	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 22 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DOSE DE MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	FARFALLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTIQUE 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.

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 24 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE CREME MOUTARDE ET MIEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT A LA VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME 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.

Bilan allergènes du **lundi 21 septembre 2026** au **dimanche 27 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 23 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POEELE DE LEGUMES CHAMPIGNONS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.