

	lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
Entrée en option (soupe pour tous)	Melon type charentais HVE 	FERIE	Pastèque Bio 	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette	Concombres Bio locaux  
Plat protidique	*Escalope de dinde Label Rouge   à la basquaise		*Boeuf Bio   bourguignon	*Colin sauce échalote	*Merlu sauce citron
Féculents	Riz parfumé		Blé Bio doré 	Semoule Bio 	Gnocchi à la romaine
Légumes	Poêlée ratatouille		Petits pois Bio au jus 	Duo d'haricots persillés	Carottes Bio braisées 
Fromage ou laitage en option	Cantal AOP 		Gouda Bio 	Fromage blanc Bio 	Chavroux
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pommes pêches Bio 		Purée de pommes Bio 	Prunes	Abricots Bio locaux  

origines

*Sauté de poulet : France

*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Merlu (portion moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



GOÛTERS CRÈCHES

lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
Pain (fourni par la structure satellite)	FERIE	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Biscotte Bio 
Petit suisse Bio 		Yaourt nature Bio 	Tomme des Pyrénées IGP 	Fromage blanc Bio 
Purée de pomme Bio 		Pâte de fruits Bio 	Purée de pomme pêche Bio 	Banane Bio 
				Confiture d'abricot Bio 

Bilan allergènes du **lundi 13 juillet 2026** au **dimanche 19 juillet 2026**

UDSIS THUIR (Millas 1)

GRAND 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 13 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON HVE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE BASQUAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POEELE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES PECHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 15 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PASTEQUE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO BOURGUIGNON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	PETIT POIS BIO AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

GRAND 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 16 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SAUCE ECHALOTE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DUO DE HARICOTS PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 17 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*MERLU SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	CAROTTES BIO BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	GNOCCHI A LA ROMAINE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO 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.

Bilan allergènes du **lundi 13 juillet 2026** au **dimanche 19 juillet 2026**

UDSIS THUIR (Millas 1)

GRAND GOUTER 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

LUNDI 13 JUILLET 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 15 JUILLET 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PATE DE FRUITS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 16 JUILLET 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME PECHE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 17 JUILLET 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BISCOTTE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CONFITURE 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.