

	lundi 3 août 2026	mardi 4 août 2026	mercredi 5 août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026
Entrée en option (soupe pour tous)	Betteraves Bio  et olives	Concombres Bio locaux  	Pastèque	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Tomates Bio locales  
Plat protidique	*Colin dugléré	*Cuisse de poulet grillée 	*Viande pour bolognaise (*Égrené de bœuf) 	*Saumon au basilic	*Rôti de veau moutarde et estragon
Féculents	Purée de brocoli	Riz Bio créole 	Torsades Bio 	Méli-mélo gourmand	Purée de Lentilles corail
Légumes		Tomate Bio locale à la provençale  	Chou-fleur persillé	Duo de carottes persillées	Haricots verts Bio persillés 
Fromage ou laitage en option	Gouda Bio 	Tomme des Pyrénées IGP 	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Kiri
Fruits ou purée de fruits en option	Melon type charentais	Abricots locaux 	Purée de pommes Bio 	Nectarine locale 	Banane RUP 

origines

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
 *Cuisse de poulet : France
 *Égrenée de bœuf : Viande de bœuf française
 *Saumon ASC : Salmo salar
 *Rôti de veau : Union Européenne

Bilan allergènes du lundi 3 août 2026 au dimanche 9 août 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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 3 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE BETTERAVES BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SAUCE DUGLERE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE DE BROCOLI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON CAVAILLON BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 4 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CUISSÉ DE POULET GRILLÉE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES LOCALE BIO A LA PROVENCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT 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.

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

MERCREDI 5 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PASTEQUE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VIANDE BOLOGNAISE (*EGRENE DE BOEUF)	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	CHOU-FLEUR PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 6 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR DE PALMIER, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PAVE DE SAUMON AU BASILIC	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELI-MELO GOURMAND	☐	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NECTARINE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 7 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES BIO LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE VEAU MOUTARDE ET ESTRAGON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE LENTILLES CORAIL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

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.