

	lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026
Entrée en option (soupe pour tous)	Melon type charentais	Tomates Bio locales  	Pastèque Bio 	Carottes bâtonnets et sauce échalote ciboulette	Concombres Bio locaux  
Plat protidique	*Sauté de poulet  à la basquaise	Oeuf dur Bio 	*Boeuf Bio   bourguignon	*Cabillaud sauce échalote	*Merlu sauce citron
Féculents	Riz parfumé	Coquillettes HVE 	Blé Bio doré 	Semoule Bio 	Gnocchi à la romaine
Légumes	Poêlée ratatouille	Brocolies Bio  sauce boursin	Petits pois Bio au jus 	Duo d'haricots persillés	Carottes Bio braisées 
Fromage ou laitage en option	Cantal AOP 	Edam Bio 	Gouda Bio 	Fromage blanc Bio 	Chavroux
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pommes pêches Bio 	Purée de pommes poires Bio 	Purée de pommes Bio 	Prunes locales 	Abricots Bio locaux  

origines

*Sauté de poulet : France
 *Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
 *Merlu (portion moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



GOÛTERS CRÈCHES

lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026
Pain (fourni par la structure satellite)	Riz soufflé au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Biscotte Bio 
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Tomme des Pyrénées IGP 	Fromage blanc Bio 
Purée de pomme Bio 	Abricots Bio locaux 	Pâte de fruits Bio 	Purée de pomme pêche Bio 	Banane Bio 
				Confiture d'abricot Bio 

Bilan allergènes du lundi 10 août 2026 au dimanche 16 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 10 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUTE DE POULET A LA BASQUAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES PECHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 11 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES BIO LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO SAUCE BOURSIN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	COQUILLETES HVE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES POIRES 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 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 12 AOÛT 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	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 13 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

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

VENDREDI 14 AOÛT 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 10 août 2026 au dimanche 16 août 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND GOUTER 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 10 AOÛT 2026 - GOÛTER

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

MARDI 11 AOÛT 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOT BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 12 AOÛT 2026 - GOÛTER

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

JEUDI 13 AOÛT 2026 - GOÛTER

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

VENDREDI 14 AOÛT 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.