

	lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026
Entrée en option (soupe pour tous)	Tomates cerise HVE locales 	Pastèque	Melon Bio 	Concombres Bio locaux  	Maïs Bio  et olives
Plat protidique	*Veau Bio   à la Corse	*Saumon à l'aneth	*Jambon blanc	*Escalope de dinde Label Rouge   sauce hollandaise	*Hoki coco curry
Féculents	Blé Bio doré 	Purée de pommes de terre	Coquillettes Bio 	Quinoa	Riz parfumé
Légumes	Duo de courgettes persillées	Haricots plats à la tomate	Epinards Bio  à la béchamel	Gratin de chou-fleur Bio  et brocolis Bio 	Beignets de salsifis
Fromage ou laitage en option	Gouda Bio 	Cantal AOP 	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Vache qui rit
Fruits ou purée de fruits en option	Abricots Bio locaux  	Banane RUP 	Purée de pommes Bio 	Purée de pommes coings	Pêche Bio locale  

origines

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Saumon ASC : Salmo salar

*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)



GOÛTERS CRÈCHES

lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026
Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Muesli au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 	Yaourt nature Bio 
Pastèque Bio 	Purée de pomme Bio 	Nectarine Bio locale  	Abricots et raisins secs Bio 	Orange Bio 
			Chocolat noir Bio 	

Bilan allergènes du lundi 17 août 2026 au dimanche 23 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 17 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES CERISES HVE LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VEAU BIO A LA CORSE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	DUO DE COURGETTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ABRICOT BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 18 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PASTEQUE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PAVE DE SAUMON A L'ANETH	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

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 19 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*JAMBON BLANC	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COQUILLETES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 20 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE HOLLANDAISE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET BROCOLI BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	QUINOA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 21 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE MAIS BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI COCO CURRY	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE SALSIFIS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHE 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 17 août 2026 au dimanche 23 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 17 AOÛT 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PASTEQUE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 18 AOÛT 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 19 AOÛT 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	NECTARINE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 20 AOÛT 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOTS ET RAISINS SECS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOCOLAT NOIR BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 21 AOÛT 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ORANGE 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.