



MENUS TRADITIONNELS



lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026	ORIGINES
	Salade pois chiches Tomates Bio locales   *Aiguillettes de poulet  Chips Fromage blanc aux fruits Purée de pommes poires Bio 	Salade de blé Bio  , maïs Bio  et olives Concombres Bio locaux   *Rôti de bœuf Label Rouge   Bonbel Yaourt vanille local  Madeleine	Salade d'haricots blancs vinaigrette ail persillé Dés de brebis Tomates cerises locales  Concombres Bio locaux   *Saucisse grillée locale   Yaourt sucré Bio  Galette St Michel Bio 	Salade de haricots verts Dose de vinaigrette Tarte au fromage St Paulin Pêche locale  Galette pur beurre	*Aiguillette de poulet : France *Rôti de boeuf Label rouge : France *Saucisse : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

Bilan allergènes du lundi 10 août 2026 au dimanche 16 août 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT REPAS FROID 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 11 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE POIS CHICHES VINAIGRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	TOMATES BIO LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AIGUILLETES DE POULET	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	CHIPS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 12 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO, MAÏS BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE BOEUF LABEL ROUGE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE 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.

CL ENFANT REPAS FROID 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 13 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE HARICOTS BLANCS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	VINAIGRETTE AIL PERSILLE	☐															
	TOMATES CERISES LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUCISSE GRILLEE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	DES DE BREBIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	YAOURT SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 14 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VINAIGRETTE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	TARTE AUX 3 FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	ST PAULIN	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE PALET PUR BEURRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PECHE 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.

	Produit issu de l'Agriculture Biologique		Fruits et légumes à l'école
	Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale
	Lait et Produits laitiers à l'école		Label Rouge
	Produit local		RUP (Région Ultra Périphériques)
	Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes		Viande Bovine Française
	Spécialité Traditionnelle Garantie		Œufs de France
	Anyell de Pays		Vedell des Pyrénées Catalanes
	Indication Géographique Protégée		Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes
	Fruits et légumes de France		Volaille française
	Porc "Pyrénéus"		Appellation d'Origine Contrôlée
	Produits Région Occitanie		Produits de l'Union Européenne
	Produits France		Viande Ovine Française
	Porc Français		Produit de Montagne