



MENUS TRADITIONNELS



lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026	ORIGINES
	Salade de pommes de terre, maïs, olives Dose vinaigrette *Pilons de poulet Cantafras Banane RUP Plumetis vanille	Salade de haricots verts au thon Pizza au fromage Emmental Nectarine Bio locale Galette St Michel Bio	Salade de farfalles Bio, fèves, poivrons, vinaigrette citron Tomates cerises HVE locales Oeufs durs Bio Chips St Nectaire AOP Crème dessert vanille	Salade de riz Bio au thon et Concombres Bio locaux et vinaigrette *Aiguillettes de poulet Purée de pommes bananes Edam Bio Eclair au chocolat	*Pilon de poulet : France *Aiguillette de poulet : France

Bilan allergènes du lundi 17 août 2026 au dimanche 23 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 18 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	VINAIGRETTE DOSE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*PILONS DE POULET GRILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PLUMETIS VANILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-

MERCREDI 19 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS COUPES ET THON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	PIZZA AU FROMAGE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL 20g	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	NECTARINE 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.

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 20 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE DE FARFALLES BIO, FEVES, POIVRONS ET VINAIGRETTE CITRON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES HVE LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	CHIPS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CREME DESSERT VANILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 21 AOÛT 2026 - REPAS FROID

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE RIZ BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*AIGUILLETES DE POULET	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BANANES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ECLAIR AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-

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.