



lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026	ORIGINES
Salade mélangée *Saucisse locale rougail   Riz Bio au thym  Gouda Melon type charentais bio et local  	Tomates Bio locales   et dés de mozzarella Pâtes HVE  aux brocolis et Boursin Fromage blanc aux fruits Purée de pommes poires Bio 	Pizza au fromage *Boeuf  Bourguignon Petits pois Bio  au jus Bonbel Yaourt vanille local 	Taboulé Bio  *Aiguillettes de poulet au jus  Poêlée de légumes grillées au pesto Yaourt sucré Bio  Prunes	Carottes râpées et chou rouge vinaigrette asiatique *Merlu ou hoki sauce citron Nouilles sautées St Paulin Salade de fruits aux saveurs asiatiques	*Saucisse : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Bœuf : Bœuf Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Aiguillette de poulet : France *Merlu MSC (portion enfant) : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) *Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) *Merlu (portion adulte) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT 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	SALADE MELANGEE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUCISSE LOCALE ROUGAIL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO AU THYM (NON VEGETARIEN)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON CHARENTAIS BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 11 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES BIO LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 12 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BOURGUIGNON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 13 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AIGUILLETES DE POULET AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 14 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE VINAIGRETTE ASIATIQUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Plat	*MERLU OU HOKI SAUCE CITRON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	NOUILLES SAUTEES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
Produit Laitier	ST PAULIN	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	SALADE DE FRUITS AUX SAVEURS ASIATIQUES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.