

	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 Bio et local  	Tomates Bio locales  	Pastèque	Carottes bâtonnets Bio et sauce échalote ciboulette 	Concombres Bio locaux  
Plat protidique	*Sauté de poulet  à la basquaise	Oeuf dur Bio 	*Boeuf  Bourguignon	*Cabillaud sauce échalote	*Merlu sauce citron
Féculents	Riz parfumé	Coquillettes HVE 	Blé Bio doré 	Semoule Bio 	Gnocchi à la romaine
Légumes	Poêlée ratatouille	Brocolis 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	Abricots locaux 

origines

*Sauté de poulet : France
 *Bœuf : Bœuf 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)

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 BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 14 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CAROTTES RAPEES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE VINAIGRETTE ASIATIQUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Plat	*MERLU 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.