



Lundi 26 octobre 2026	Mardi 27 octobre 2026	Mercredi 28 octobre 2026	Jeudi 29 octobre 2026	Vendredi 30 octobre 2026	ORIGINES
Radis et beurre Bolognaise de lentilles Bio  Torsades Bio  Dés de mozzarella Pêche au sirop	Oeuf dur Bio  et Dose de mayonnaise *Hoki sauce basquaise Riz Bio safrané  Emmental Bio  Banane RUP 	Taboulé Bio  *Rôti de veau Label Rouge  sauce moutarde et estragon Courgettes Bio persillées  St Môret Poire HVE locale  	Salade verte *Cordon bleu de volaille  Gratin dauphinois Mini cabrette Purée de pommes abricots Bio 	Pizza au fromage *Aiguillettes de poulet  à la forestière Purée de potiron Bio  Fromage blanc Bio  et sauce aux fruits rouges Clémentine Bio 	*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) *Rôti de veau : Union Européenne *Cordon bleu de volaille : Viande de dinde France *Aiguillette de poulet : France

Bilan allergènes du lundi 26 octobre 2026 au dimanche 1 novembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 1 - 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 26 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	DES DE MOZZARELLA	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PECHES AU SIROP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 27 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DOSE DE MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*HOKI SAUCE BASQUAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO SAFRANE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 1 - 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 28 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE VEAU LABEL ROUGE MOUTARDE ET ESTRAGON	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	COURGETTES BIO PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST MORET	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE HVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 29 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE VIENNOISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DAUPHINOIS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MINI CABRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 30 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AIGUILLETES DE POULET FORESTIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE FRUITS ROUGES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE 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.