

Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en « autoservei » i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.

Lundi 14 septembre 2026	Mardi 15 septembre 2026	Jeudi 17 septembre 2026	Vendredi 18 septembre 2026	ORIGINES
Melon *Hoki sauce dugléré Purée crécy et/ou Riz Bio créole  Yaourt brassé aux fruits	Maïs Bio  , olives et thon *Sauté de dinde Label Rouge   aux olives Poêlée ratatouille et/ou Pommes de terre persillées Cantafras Pastèque	Macédoine de légumes *Paleron de bœuf  moutarde et cornichons Flageolets Bio à l'échalote  et/ou Poêlée de légumes verts Vache qui rit Yaourt sucré Bio 	Concombres Bio locaux   Poisson meunière Pennes Bio  et Emmental râpé et/ou Gratin de brocolis Bio  Babybel Bio  Tarte aux pommes	*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) *Sauté de dinde Label Rouge : France *Paleron de bœuf : France



Lundi 14 septembre 2026	Mardi 15 septembre 2026	Jeudi 17 septembre 2026	Vendredi 18 septembre 2026	ORIGINES
Salade verte, croûtons et dés de mimolette Blanquettes de haricots blancs et petits pois Bio  Riz Bio créole  Liégeois chocolat	Betteraves Bio  Omelette nature Bio  Poêlée ratatouille et/ou Pommes de terre persillées St Môret Banane RUP 	Salade de blé Bio  maïs Bio  , olives Galette boulgour lentilles corail et sauce moutarde Poêlée de légumes verts Camembert Fromage blanc aux fruits	Tomates HVE  et ½ Oeuf dur Bio  Carré de seitan Bio  et sauce au poivre Gratin de brocolis Bio  Gouda Bio  Tarte chocolat	



Les composantes sont en "libre service" et le choix à chaque étape, de l'entrée au dessert, est possible.

Els components són en « autoservei » i es poden escollir en cada etapa, dels entrants a les postres.



Dilluns 14 de setembre del 2026	Dimarts 15 de setembre del 2026	Dijous 17 de setembre del 2026	Divendres 18 de setembre del 2026	ORIGEN
Meló *Hoki amb salsa dugléré Puré de patata i carota i/o arròs crioll biològic logurt batut de fruita	Blat d'indi biològic, olives i tonyina *Saltat d'indiot Label Rouge amb olives Samfaina a la paella i/o patates amb all i julivert Cantafras Síndria	Minestra de verdures *Epatlla de bou amb mostassa i cogombres Fesolins biològics amb escalunya i/o verdures a la paella Vache Qui Rit logurt ensucrat biològic	Cogombre biològic local Peix a la meunière Plomes biològiques i emmental ratllat i/o bròquil biològic gratinat Babybel biològic Pastís de poma	*Hoki MSC (pesca sostenible): Macrurus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Ocea Pacífic sud-oest (FAO 81) *Saltat d'indiot Label Rouge: França *Epatlla de bou: França



Dilluns 14 de setembre del 2026	Dimarts 15 de setembre del 2026	Dijous 17 de setembre del 2026	Divendres 18 de setembre del 2026	ORIGEN
Amanida verda amb crostonets i daus de mimolette Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics Arròs crioll biològic Liégeois de xocolata	Remolatxa biològica Truita a la francesa biològica Samfaina a la paella i/o patates amb all i julivert St Môret Plàtan de regió ultraperifèrica	Amanida de blat biològic, blat d'indi biològic i olives Galette de búrgul i llenties vermelles amb mostassa Verdures a la paella Camembert Formatge fresc de fruita	Tomata HVE i mig ou dur biològic Carré de seitan biològic i salsa de pebre Bròquil biològic gratinat Gouda biològic Pastís de xocolata	



Bilan allergènes du **lundi 14 septembre 2026** au **dimanche 20 septembre 2026**

UDSIS THUIR (Millas 1)

COLLEGE 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
Entrée	CROUTONS	☐	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE MELANGEE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*HOKI SAUCE DUGLERE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

COLLEGE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MARDI 15 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE MAIS BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	THON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	*SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE AUX OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE VAPEUR AU BEURRE PERSILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST MORET	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTIQUE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

COLLEGE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 17 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	SALADE DE BLE BIO, MAIS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BOULGOUR ET LENTILLES CORAIL	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*PALERON DE BOEUF MOUTARDE ET CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	SAUCE MOUTARDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	FLAGEOLETS BIO AUX ECHALOTES TOMATES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POELEE DE LEGUMES VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

BLANQUETTE DE *VEAU BIO (THUIR)

✓

✓

✓

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.

COLLEGE 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 18 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CARRE DE SEITAN BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	SAUCE POIVRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GRATIN DE BROCOLI BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PENNES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AUX POMMES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.