



Lundi 7 septembre 2026	Mardi 8 septembre 2026	Mercredi 9 septembre 2026	Jeudi 10 septembre 2026	Vendredi 11 septembre 2026	ORIGINES
Salade de coquillettes Bio  au thon ou Salade de coquillettes Bio , maïs, olives *Veau Bio  aux petits oignons Chou-fleur persillé St Nectaire AOP   ou Fourme d'Ambert AOP   Banane RUP  ou Prunes locales 	Tomates HVE  ou Concombres Bio locaux   et ½ Oeuf dur Bio  Chili sin carne Riz parfumé Yaourt nature Bio   ou Fromage blanc Bio   et Dose de sucre	Roulé au fromage ou Crêpe au fromage *Rôti de dinde  au jus Purée de brocoli Fromage blanc aux fruits Pomme	*Chorizo local   ou *Rosette locale   et cornichon *Colin sauce basquaise Haricots verts et pommes de terre persillées Cantal AOP   ou Tomme des Pyrénées IGP   Melon ou Raisins locaux 	Salade verte ou Coleslaw  *Viande bolognaise  (*Egrené de bœuf) Torsades Bio  Emmental râpé Purée de pommes pêches Bio  ou Purée de pommes Bio 	*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie *Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Égrenée de bœuf : Viande de bœuf française





MENUS SELF MENÚS AUTOSERVEI



Dilluns 7 de setembre del 2026	Dimarts 8 de setembre del 2026	Dimecres 9 de setembre del 2026	Dijous 10 de setembre del 2026	Divendres 11 de setembre del 2026	ORIGEN
Amanida de pistons biològics amb tonyina o Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives *Vedella biològica amb cebetes Coliflor amb all i julivert Santnectari DOP o Fourme d'Ambert DOP Plàtan de regió ultraperifèrica o Prunes locals	Tomata HVE o Cogombre biològic local i Mig ou dur biològic Xili sense carn Arròs aromatitzat logurt natural biològic o formatge fresc natural biològic i dosi de sucre	Rotlle de formatge o Crep amb formatge *Indiot rostit amb suc Puré de bròquil Formatge fresc de fruita Poma	*Xoriço local o *Llonganissa ampla local i Cogombret *Peix carboner amb salsa basca Mongeta tendra amb patata i all i julivert Cantal DOP o Tomme des Pyrénées IGP Meló o Raïm local	Amanida verda o Amanida de col *Carn a la bolonyesa (*carn picada de bou) Espirals biològiques Emmental ratllat Puré de poma i préssec biològic o Puré de poma biològic	*Vedella biològica: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Xoriço artesà: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Llonganissa ampla artesana: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Carn picada de bou: Carn de bou francesa



Bilan allergènes du lundi 7 septembre 2026 au dimanche 13 septembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE SELF 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 7 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
	SALADE DE COQUILLETES BIO, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VEAU BIO AUX PETITS OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	CHOU-FLEUR PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FOURME D'AMBERT AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	ST NECTAIRE AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 8 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CHILI SIN CARNE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE 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.

PRIMAIRE SELF 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 10 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*CHORIZO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*ROSETTE LOCALE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SAUCE BASQUAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS COUPES ET POMME DE TERRE LAMELLES PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RAISINS LOCAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*VIANDE BOLOGNAISE (*EGRENE DE BOEUF)	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE POMMES PECHES 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.

Bilan allergènes du lundi 7 septembre 2026 au dimanche 13 septembre 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

MERCREDI 9 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ROULE AU FROMAGE OU CREPE AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE DINDE AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PUREE DE BROCOLI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.