



Lundi 14 septembre 2026	Mardi 15 septembre 2026	Mercredi 16 septembre 2026	Jeudi 17 septembre 2026	Vendredi 18 septembre 2026	ORIGINES
Salade verte et croûtons ou Melon *Hoki sauce dugléré Purée crécy Flan vanille nappé caramel Bio ou Yaourt sucré Bio	Concombres Bio locaux ou Tomates HVE et ½ Oeuf dur Bio Pâtes HVE aux brocolis et sauce Boursin Babybel Bio ou Gouda Bio Moelleux chocolat ou Tarte flan	Melon type charentais Poisson pané et citron Riz Bio à la tomate Yaourt brassé aux fruits Purée de pommes Bio	*Paleron de bœuf moutarde et cornichons Pommes rissolées Vache qui rit ou Camembert Raisins Bio locaux ou Banane Bio	Maïs Bio et olives ou Betteraves Bio + thon *Sauté de dinde Label Rouge aux olives Petits pois et pommes de terre Kiri ou Chavroux Prunes locales ou Pastèque	*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81) *Paleron de bœuf : France *Sauté de dinde Label Rouge : France



Dilluns 14 de setembre del 2026	Dimarts 15 de setembre del 2026	Dimecres 16 de setembre del 2026	Dijous 17 de setembre del 2026	Divendres 18 de setembre del 2026	ORIGEN
Amanida verda amb crostonets o Meló *Hoki amb salsa dugléré Puré de patata i carrota Flam de vainilla amb caramel biologique o logurt ensucrat biologique	Cogombre biologique local o Tomata HVE i mig ou dur biologique Pasta d'alt valor mediambiental amb bròquil i salsa Boursin Babybel biologique o Pouda biologique Cremós de xocolata o Pastís-flam	Meló tipus charentais Peix arrebossat i llimona Arròs biologique amb tomata logurt batut de fruita Puré de poma biologique	*Espatlla de bou amb mostassa i cogombrets Patates enrossides Vache Qui Rit o Camembert Raïm biologique local o Plàtan biologique	Blat d'indi biologique olives o Remolatxa biologique + tonyina *Saltat d'indiot Label Rouge amb olives Pèsols amb patata Kiri o Chavroux Prunes locals o Síndria	*Hoki MSC (pesca sostenible): Macrurus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Oceà Pacífic sud-oest (FAO 81) *Espatlla de bou: França *Saltat d'indiot Label Rouge, França



Bilan allergènes du **lundi 14 septembre 2026** au **dimanche 20 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 14 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	☐	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MELON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE MELANGEE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HOKI SAUCE DUGLERE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	PUREE CRECY	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT SUCRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 15 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOELLEUX AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-
	TARTE AU FLAN NATURE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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 17 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*PALERON DE BOEUF MOUTARDE ET CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RAISINS BIO LOCAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE MAIS BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	THON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	*SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE AUX OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETIT POIS ET POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 14 septembre 2026** au **dimanche 20 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 16 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON CAVAILLON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Garniture	RIZ BIO TOMATE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES 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.