



MENUS SELF MENÚS AUTOSERVEI

Lundi 21 septembre 2026	Mardi 22 septembre 2026	Mercredi 23 septembre 2026	Jeudi 24 septembre 2026	Vendredi 25 septembre 2026	ORIGINES
 Tomates HVE et dés de mozzarella Pois chiches Bio et chou-fleur tikka masala Riz Bio créole Cocktail de fruits du verger ou Cocktail de fruits des îles	*Merlu à l'aneth Farfalles Bio Emmental Bio ou Edam Bio Pastèque Bio ou Banane Bio	Taboulé Bio *Vedell IGP au curry Beignets de courgettes Cantafrais Prunes	Carottes bâtonnets sauce crémée moutarde et miel ou Avocat *Saucisse grillée locale Purée de pommes de terre Yaourt vanille Bio ou Yaourt fraise local	Tarte au fromage *Rôti de dinde à la normande Brocolis Bio persillés Pomme Bio locale ou Melon type charentais local	*Merlu : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) / Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) *Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Saucisse locale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Rôti de dinde : France
Dilluns 21 de setembre del 2026	Dimarts 22 de setembre del 2026	Dimecres 23 de setembre del 2026	Dijous 24 de setembre del 2026	Divendres 25 de setembre del 2026	ORIGEN
 Tomata HVE amb daus de mozzarella Cigrons biològics i coliflor tikkà massala Arròs crioll biològic Còctel de fruita del verger o Còctel de fruita	*Lluç amb anet Llaços biològics Emmental biològic o Edam biològic Síndria biològica o Plàtan biològic	Tabule biològic *Vedella IGP amb curri Bunyols de carabasso Cantafrais Prunes	Bastonets de carrota amb salsa cremosa, mostassa i mel o alvocat *Salsitxa local a la planxa Puré de patata logurt de vainilla biològic o iogurt de maduixa local	Pastís de formatge *Indiot rostit a la normanda Bròquil biològic amb all i julivert Poma biològica local o Meló tipus charentais local	*Lluç: Merluccius capensis i Merluccius paradoxus, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-est (FAO 47) / Merluccius hubbsi, pesca d'arrossegament, Atlàntic sud-oest (FAO 41) *Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Salsitxa local: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, *Indiot rostit: França

Bilan allergènes du **lundi 21 septembre 2026** au **dimanche 27 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 21 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	TIKKA MASSALA																
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS DES ILES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	COCKTAIL DE FRUITS DU VERGER	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 22 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*MERLU A L'ANETH	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	FARFALLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PASTIQUE 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 24 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CAROTTES BATONNETS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE CREME MOUTARDE ET MIEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*SAUCISSE GRILLEE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT A LA VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT FRAISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TARTE AUX FROMAGES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE DINDE A LA NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON CAVAILLON LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 21 septembre 2026** au **dimanche 27 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 23 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VEDELL IGP AU CURRY	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE COURGETTES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.