



MENUS SELF MENÚS AUTOSERVEI

Lundi 5 octobre 2026	Mardi 6 octobre 2026	Mercredi 7 octobre 2026	Jeudi 8 octobre 2026	Vendredi 9 octobre 2026	ORIGINES
Coleslaw ou Concombres locaux *Escalope de poulet à la méditerranéenne Riz Bio créole Yaourt framboise local ou Yaourt vanille local	Pizza au fromage Bio ou Tarte aux légumes *Boeuf Bio bourguignon Haricots verts Bio persillés Babybel Bio ou Gouda Bio Pomme Bio locale ou Pastèque Bio	Melon jaune Pané de blé épinard emmental Poêlée méridionale Camembert Tarte au chocolat	Taboulé Bio et Dés de mimolette ou Salade de pommes de terre, maïs Bio, olives et Dés d'emmental Poisson meunière Duo de carottes braisées Poire Bio locale ou Banane Bio	Salade verte ou Avocat Gratin de coquillettes HVE , champignons et petits pois à la béchamel Crème dessert vanille Bio ou Crème dessert chocolat Bio	*Escalope de poulet : France *Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

Dilluns 5 d'octubre del 2026	Dimarts 6 d'octubre del 2026	Dimecres 7 d'octubre del 2026	Dijous 8 d'octubre del 2026	Divendres 9 d'octubre del 2026	ORIGEN
Amanida de col o cogombre local *Escalopa de pollastre estil mediterrani Arròs crioll biològic logurt de gerds local o iogurt de vainilla local	Pizza de formatge biològica o pastís de verdures *Bou biològic a la borgonyona Mongeta tendra biològica amb all i julivert Babybel biològic o gouda biològic Poma biològica local o síndria biològica	Meló groc Blat, espinacs i emmental arrebossats Paellada meridional Camembert Pastís de xocolata	Tabule biològic i daus de mimolette o amanida de patata, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental Peix a la meunière Duo de carottes estofades Pera biològica local o plàtan biològic	Amanida verda o alvocat Pistons d'alt valor mediambiental, bolets i pèsols amb beixamel gratinats Crema de vainilla biològica o crema de xocolata biològica	*Escalopa de pollastre: França *Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)

Bilan allergènes du lundi 5 octobre 2026 au dimanche 11 octobre 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 5 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	CONCOMBRE LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE POULET A LA MEDITERRANEENNE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT FRAMBOISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO BOURGUIGNON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

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 8 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	DUO DE CAROTTES BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 9 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE HVE, CHAMPIGNONS, ET PETITS POIS A LA BECHAMEL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME DESSERT VANILLE 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 5 octobre 2026** au **dimanche 11 octobre 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 7 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE MERIDIONALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-

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.