



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS



Lundi 7 septembre 2026	Mardi 8 septembre 2026	Mercredi 9 septembre 2026	Jeudi 10 septembre 2026	Vendredi 11 septembre 2026
Salade de coquillettes Bio au thon *Veau Bio aux petits oignons Chou-fleur persillé St Nectaire AOP Banane RUP	Tomates HVE et ½ Oeuf dur Bio Chili sin carne Riz parfumé Yaourt nature 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 et cornichon *Colin sauce basquaise Haricots verts et pommes de terre persillées Cantal AOP Melon	Salade verte *Viande bolognaise (*Égrené de bœuf) Torsades Bio Emmental râpé Purée de pommes pêches Bio

ORIGINES
*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Égrenée de bœuf : Viande de bœuf française



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
Amanida de pistons biològics amb tonyina *Vedella biològica amb cebetes Coliflor amb all i julivert Santnectari DOP Plàtan de regió ultraperifèrica	Tomata HVE i mig ou dur biològic Xili sense carn Arròs aromatitzat Iogurt 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 i cogombret *Bacallà amb salsa basca Mongeta tendra amb patata i all i julivert Cantal DOP Meló	Amanida verda *Carn a la bolonyesa (*carn picada de bou) Espirals biològiques Emmental ratllat Puré de poma i préssec biològic

ORIGEN
*Vedella biològica : Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Xoriço artesà : 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)

ECOLE 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	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Plat	*VEAU BIO AUX PETITS OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	CHOU-FLEUR PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	ST NECTAIRE AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 8 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TOMATES HVE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CHILI SIN CARNE	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL 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.

ECOLE 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	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	*COLIN SAUCE BASQUAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS COUPES ET POMME DE TERRE LAMELLES PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MELON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

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