



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS



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 *Hoki sauce dugléré Purée crécy Flan vanille nappé caramel Bio	Concombres Bio locaux et ½ Oeuf dur Bio Pâtes HVE aux brocolis et sauce boursin Babybel Bio Moelleux chocolat	Melon type charentais Poisson pané et citron Riz Bio à la tomate Yaourt brassé aux fruits Purée de pommes	*Paleron de bœuf moutarde et cornichons Pommes rissolées Vache qui rit Raisins Bio locaux	Maïs Bio et olives + thon *Sauté de dinde Label Rouge aux olives Petits pois et pommes de terre Kiri Prunes locales	*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 *Hoki amb salsa dugléré Puré de patata i carrota Flam de vainilla amb caramel biològic	Cogombre biològic local i mig ou dur biològic Pasta d'alt valor mediambiental amb bròquil i salsa Boursin Babybel biològic Cremós de xocolata	Meló tipus charentais Peix arrebossat i llimona Arròs biològic amb tomata logurt batut de fruita Puré de poma biològic	*Espotlla de bou amb mostassa i cogombrets Patates enrossides Vache Qui Rit Raïm biològic local	Blat d'indi biològic i olives + tonyina *Saltat d'indiot Label Rouge amb olives Pèsols amb patata Kiri Prunes locals	*Hoki MSC (pesca sostenible): Macrurus novaezelandiae, pesca d'arrossegament, Océan Pacific sud-oest (FAO 81) *Espotlla 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)

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 14 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

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

MARDI 15 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MOELLEUX 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.

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 17 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DOSE DE MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
	OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*PALERON DE BOEUF MOUTARDE ET CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	RAISINS BIO LOCAUX	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

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