



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Lundi 5 octobre 2026	Mardi 6 octobre 2026	Mercredi 7 octobre 2026	Jeudi 8 octobre 2026	Vendredi 9 octobre 2026	ORIGINES
Coleslaw *Escalope de poulet à la méditerranéenne Riz Bio créole Yaourt framboise local	Pizza au fromage Bio *Boeuf Bio bourguignon Haricots verts Bio persillés Babybel Bio Pomme Bio locale	Melon jaune Pané de blé épinard emmental Poêlée méridionale Camembert Tarte au chocolat	Taboulé et Dés de mimolette Poisson meunière Duo de carottes braisées Poire Bio locale	Salade verte Gratin de coquillettes HVE , champignons et petits pois à la béchamel Crème dessert vanille Bio	*Escalope de poulet : France *Bœuf 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 *Escalopa de pollastre estil mediterrani Arròs crioll biològic logurt de gerds local	Pizza de formatge biològica *Bou biològic a la borgonyona Mongeta tendra biològica amb all i julivert Babybel biològic Poma biològica local	Meló groc Blat, espinacs i emmental arrebossats Paellada meridional Camembert Pastís de xocolata	Tabule biològic i daus de mimolette Peix a la meunière Duo de carotes estofades Pera biològica local	Amanida verda Pistons d'alt valor mediambiental, bolets i pèsols amb beixamel gratinats Crema de vainilla 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)

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 5 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

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

MARDI 6 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO BOURGUIGNON	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 8 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	DUO DE CAROTTES BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Dessert	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	POIRE 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.

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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENREDI 9 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE HVE, CHAMPIGNONS, ET PETITS POIS A LA BECHAMEL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RONDELE AUX NOIX	☐	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.