



Lundi 12 octobre 2026	Mardi 13 octobre 2026	Mercredi 14 octobre 2026	Jeudi 15 octobre 2026	Vendredi 16 octobre 2026	ORIGINES
Salade de blé Bio  , maïs, olives Aoxa de *Veau Bio   Petits pois carottes Bio à l'échalote  Samos Nashi Bio local   	Salade verte et 1/2 Oeuf dur Bio  Curry aux légumes d'automne (butternut local  , lentilles, marrons) Riz parfumé Yaourt vanille Bio 	Macédoine de légumes mayonnaise *Escalope de porc local   aux herbes Purée d'haricots verts Fromage blanc aux fruits Pomme locale 	Tomates cerises locales  et Radis Dip miel et paprika *Colin sauce coco citron vert et Tranche de citron vert Semoule aux épices douces Mimolette Tarte grillée aux pommes	*Rosette locale   et cornichon *Wings de poulet barbecue Pommes de terre d'Altitude  au thym ou sauce ciboulette Edam Bio   Orange	*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Escalope de porc local : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Wings de poulet barbecue : Union Européenne



Dilluns 12 d'octubre del 2026	Dimarts 13 d'octubre del 2026	Dimecres 14 d'octubre del 2026	Dijous 15 d'octubre del 2026	Divendres 16 d'octubre del 2026	ORIGEN
Amanida de blat biològic, blat d'indi i olives Aoxa de *vedella biològica Pèsols i carotes biològics amb escalunya Samos Nashi biològica local	Amanida verda i mig ou dur biològic Curri de verdures de tardor (carabassa local, llenties i castanyes) Arròs aromatitzat logurt de vainilla biològic	Minestra de verdures amb maïonesa *Escalopa de porc local amb herbes Purè de mongeta tendra Formatge fresc de fruita Poma local	Cirerols locals i raves Dip de mel i pebre vermell *Peix carboner amb salsa de coco i llima, i una rodanxa de llima Sèmola amb espècies suaus Mimolette Pastis de poma amb en zel	*Llonganissa ampla local i cogombret *Ales de pollastre barbacoa Patates de Altitud amb farigola o salsa de cibulet Edam biològic Taronja	*Vedella biològica : Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Escalopa de porc local : Porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Llonganissa ampla artesana : Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Ales de pollastre barbacoa



Bilan allergènes du **lundi 12 octobre 2026** au **dimanche 18 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 12 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE BLE BIO MAIS OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AXOA DE VEAU BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NASHI BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 13 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (BUTTERNUT LOCAL, LENTILLES ET MARRONS)	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A LA VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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 15 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DIP MIEL ET PAPRIKA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	✓
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON VERT	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*COLIN COCO CITRON VERT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	SEMOULE BIO AUX EPICES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AUX POMMES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 16 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*ROSETTE LOCALE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*WINGS DE POULET BARBECUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POMME DE TERRE D'ALTITUDE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 12 octobre 2026 au dimanche 18 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 14 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE PORC LOCAL AUX HERBES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME 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.