



	Lundi 28 septembre 2026	Mardi 29 septembre 2026	Mercredi 30 septembre 2026	Jeudi 1er octobre 2026	Vendredi 2 octobre 2026
Entrée en option (soupe pour tous)	Concombres Bio locaux  	Betteraves Bio  et olives	Melon Bio 	Tomates HVE locales  	Salade de coeur de palmier, maïs, olives
Plat protidique	*Saumon au basilic	*Sauté de porc local   à la catalane	*Colin sur julienne de légumes	*Escalope de dinde Label Rouge   sauce forestière	Fricassé de *Veau  à l'ancienne
Féculents	Blé Bio doré 	Quinoa	Riz Bio créole 	Purée de lentilles corail	Semoule Bio 
Légumes	Potiron Bio  coco curry	Poêlée ratatouille	Courgette Bio persillée 	Duo de carottes glacées	Petits pois Bio au jus 
Fromage ou laitage en option	Yaourt nature Bio  et Miel local  (Attention miel pas avant 1 an)	Gouda Bio 	Chavroux	Tomme des Pyrénées IGP 	Emmental Bio 
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pomme Bio 	Poire Bio locale  	Purée de pomme coing	Purée de pomme abricot Bio 	Pastèque Bio 

origines

*Pavé de saumon ASC : Salmo salar
 *Sauté de porc local : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
 *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
 *Escalope de dinde Label Rouge : France
 *Veau : Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



GOÛTERS CRÈCHES

Lundi 28 septembre 2026	Mardi 29 septembre 2026	Mercredi 30 septembre 2026	Jeudi 1er octobre 2026	Vendredi 2 octobre 2026
Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Muesli au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 	Yaourt nature Bio 
Pomme Bio 	Purée de pomme Bio 	Prunes HVE locales  	Abricots et raisins secs Bio 	Banane RUP 
			Chocolat au lait Bio 	

Bilan allergènes du lundi 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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 28 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PAVE DE SAUMON AU BASILIC	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	POTIRON BIO SAUCE COCO CURRY	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MIEL LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 29 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE BETTERAVES BIO ET OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUTE DE PORC LOCAL A LA CATALANE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	QUINOA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

GRAND 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 30 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MELON BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	COURGETTES BIO PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 1 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES HVE LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE FORESTIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES GLACEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE LENTILLES CORAIL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 2 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR DE PALMIER, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*FRICASSEE DE VEAU A L'ANCIENNE	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE 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.

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 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND GOUTER 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 28 SEPTEMBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 29 SEPTEMBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	PRUNES HVE LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 1 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOTS ET RAISINS SECS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOCOLAT AU LAIT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 2 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.