



Lundi 19 octobre 2026	Mardi 20 octobre 2026	Mercredi 21 octobre 2026	Jeudi 22 octobre 2026	Vendredi 23 octobre 2026	ORIGINES
<p>Salade verte, croûtons et Dés de brebis *Merlu sur lit de poireaux Mousseline de petits pois Crème dessert vanille Bio</p> 	<p>Haricots verts et thon *Sauté de dinde Label Rouge  aux olives Poêlée de légumes grillés au pesto Samos Pomme Bio locale  </p>	<p>Avocat Cubes de poisson aux céréales Blé Bio  à la tomate Fromage blanc aux fruits Purée de pommes poires Bio </p>	<p>*Galantine de volaille et cornichon *Paleron de bœuf  sauce brune Flageolets Bio à l'échalote  Cantafrais Banane RUP </p>	<p>Endives et noix et 1/2 Oeuf dur Bio  Crispy de blé Epinards Bio béchamel  Edam Bio  Tarte au chocolat</p>	<p>*Merlu MSC (portion enfant) : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) *Merlu (portion adulte) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41) *Sauté de dinde Label Rouge : France *Paleron de bœuf : France</p>

Bilan allergènes du **lundi 19 octobre 2026** au **dimanche 25 octobre 2026**

UDSIS THUIR (Millas 1)

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 1 - 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 19 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	☐	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE BREBIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*MERLU SUR LIT DE POIREAUX	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	MOUSSELINE DE PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CREME DESSERT VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 20 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS ET THON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	*SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE AUX OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 21 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CUBES DE COLIN AUX CEREALES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	BLE BIO A LA TOMATE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES POIRES 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.

CL ENFANT DEJEUNER MILLAS 1 - 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 22 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*GALANTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
Plat	*PALERON DE BOEUF SAUCE BRUNE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	FLAGEOLETS BIO AUX ECHALOTES TOMATES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 23 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	EPINARDS BIO A LA BECHAMEL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.