



	Lundi 26 octobre 2026	Mardi 27 octobre 2026	Mercredi 28 octobre 2026	Jeudi 29 octobre 2026	Vendredi 30 octobre 2026
Plat protidique	Mixé ou haché de *Boeuf Bio 	Mixé ou haché de *Hoki vapeur	Mixé ou haché de *Veau Bio 	Mixé ou haché de *Escalope de dinde 	Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur
Légumes	Mixé de Carottes	Mixé de Courgettes Bio 	Mixé de Brocoli	Mixé de Potiron	Mixé de Haricots verts
Féculents	Polenta	Purée de patates douces	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 	Purée de pommes de terre fraîche Bio 
<i>Option</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de carottes</i>

origines

*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
 *Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Escalope de dinde : France
 *Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)



GOÛTERS CRÈCHES

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)	Lait infantile ou maternel (fourni par les parents)
Purée de pomme abricot Bio 	Purée de pomme Bio 	Purée de pomme poire Bio 	Purée de pomme Bio 	Purée de pomme pêche Bio 
Boudoirs Bio 	Boudoirs Bio 	Boudoirs Bio 	Boudoirs Bio 	Boudoirs Bio 

Bilan allergènes du lundi 26 octobre 2026 au dimanche 1 novembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 1)

BEBE 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 26 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*BOEUF BIO (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*BOEUF BIO (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POLENTA	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 27 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*FILET DE HOKI (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	*FILET DE HOKI (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE COURGETTES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 28 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*VEAU BIO (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*VEAU BIO (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE BROCOLI	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES 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.

BEBE 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 29 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*ESCALOPE DE DINDE (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ESCALOPE DE DINDE (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 30 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*FILET DE CABILLAUD (Haché)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	*FILET DE CABILLAUD (Mixé)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PUREE DE CAROTTES (OPTION)	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE FRAICHES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

UDSIS THUIR

BEBE GOUTER - TRADITIONNEL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja	Sulfite
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME PECHE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

GOÛTER

Divers	BOUDOIR BIO	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	PUREE DE POMME ABRICOT 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.