



Lundi 16 novembre 2026	Mardi 17 novembre 2026	Mercredi 18 novembre 2026	Jeudi 19 novembre 2026	Vendredi 20 novembre 2026	ORIGINES
<p>Salade verte ou Endives et noix</p> <p>et ½ Oeuf dur Bio </p> <p>Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio </p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Yaourt nature Bio </p> <p>ou Fromage blanc Bio </p> <p>Dose de sucre</p>	<p>Avocat ou Pamplémousse et sucre</p> <p>*Viande bolognaise (*Égrené de boeuf)</p> <p>Torsades Bio </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Purée de pommes abricots</p> <p>Bio </p> <p>ou Purée de pommes</p> <p>pêches Bio </p>	<p>Betteraves Bio </p> <p>*Rôti de dinde Label Rouge </p> <p>sauce forestière</p> <p>Brocolis Bio persillés </p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>*Chorizo local </p> <p>ou *Rosette locale </p> <p>et cornichon</p> <p>*Cabillaud sauce moules et crevettes</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Cantal AOP </p> <p>ou Tommes des Pyrénées</p> <p>IGP </p> <p>Fruit de saison Bio </p> <p>ou Fruit saison Bio </p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs Bio , olives</p> <p>ou Salade lentilles Bio </p> <p>*Boeuf Bio </p> <p>aux oignons</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Brie</p> <p>ou Mini cabrette</p> <p>Fruit de saison Bio </p> <p>ou Fruit de saison Bio </p>	<p>*Égrenée de bœuf : Viande de bœuf française</p> <p>*Rôti de dinde Label Rouge : France</p> <p>*Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie</p> <p>*Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie</p> <p>*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)</p> <p>*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p>





MENUS SELF MENÚ AUTOSERVEI



Dilluns 16 de novembre del 2026	Dimarts 17 de novembre del 2026	Dimecres 18 de novembre del 2026	Dijous 19 de novembre del 2026	Divendres 20 de novembre del 2026	ORIGEN
<p>Amanida verda o endívies amb nous i mig ou dur biològic</p> <p>Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>logurt natural biològic</p> <p>o formatge fresc biològic</p> <p>Dosi de sucre</p>	<p>Alvocat o aranja i sucre</p> <p>*Carn a la bolonyesa (*carn picada de bou)</p> <p>Espirals biològiques</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Puré de poma i albercoc biològic</p> <p>o puré de poma i préssec biològic</p>	<p>Remolatxa biològica</p> <p>*Indiot Label Rouge rostit amb salsa forestal</p> <p>Bròquil biològic amb all i julivert</p> <p>Liégeois de xocolata</p> <p>Pera local</p>	<p>*Xoriço local o *Llonganissa ampla local i cogombret</p> <p>*Bacallà amb salsa de musclos i gambes</p> <p>Sèmola biològica</p> <p>Cantal DOP</p> <p>o Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Taronja biològica</p> <p>o plàtan biològic</p>	<p>Amanida de patata, blat d'indi biològic, olives o amanida de llenties biològiques</p> <p>*Bou biològic amb cebes</p> <p>Paellada camperola</p> <p>Brie</p> <p>o Mini Cabrette</p> <p>Poma biològica local</p> <p>o clementina biològica</p>	<p>*Carn picada de bou: Carn de bou francesa</p> <p>*Indiot Label Rouge rostit: França</p> <p>*Xoriço artesà: Carn de porc Pyrénées Excellence, França, Occitània</p> <p>*Llonganissa ampla artesana: Carn de porc Pyrénées Excellence, França, Occitània</p> <p>*Bacallà MSC (pesca sostenible): Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p>



Bilan allergènes du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

PRIMAIRE SELF 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 16 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	☐	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VIANDE BOLOGNAISE (*EGRENE DE BOEUF)	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE POMMES PECHES 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.

PRIMAIRE SELF 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 19 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	*CHORIZO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*ROSETTE LOCALE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CABILLAUD SAUCE CREVETTES ET MOULES	☐	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 20 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE LENTILLES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*BOEUF BIO AUX OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE CAMPAGNARDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MINI CABRETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMME 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.

Bilan allergènes du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 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 18 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	ROTI DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE FORESTIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE 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.