



Lundi 23 novembre 2026	Mardi 24 novembre 2026	Mercredi 25 novembre 2026	Jeudi 26 novembre 2026	Vendredi 27 novembre 2026	ORIGINES
Salade verte et croûtons ou Radis et beurre *Saumon au basilic Mousseline de petits pois Flan vanille nappé caramel Bio ou Fromage blancs aux fruits	Betteraves Bio ou Betteraves Bio et miettes de surimi *Sauté de poulet Label Rouge à la basquaise Haricots verts et pommes de terre persillées Kiri ou Cantafrais Fruit de saison Bio ou Fruit de saison Bio	Coleslaw Poisson meunière Riz Bio à la tomate Yaourt brassé aux fruits Purée de pommes pêches Bio	*Rôti de veau au curry Potatoes Camembert ou Vache qui rit Fruit de saison Bio ou Fruit de saison Bio	Duo de chou ou Avocat et 1/2 Oeuf dur Bio Galette de blé tomate mozzarella Duo de courgettes persillées Babybel Bio ou Gouda Bio Tarte pommes normande ou Tarte abricot	*Pavé de saumon ASC : Salmo salar *Sauté de poulet Label Rouge : France *Rôti de veau : Union Européenne





MENUS SELF MENÚ AUTOSERVEI



Dilluns 23 de novembre del 2026	Dimarts 24 de novembre del 2026	Dimecres 25 de novembre del 2026	Dijous 26 de novembre del 2026	Divendres 27 de novembre del 2026	ORIGEN
<p>Amanida verda i crostonets o raves amb mantega</p> <p>*Salmó amb alfàbrega</p> <p>Mussolina de pèsols</p> <p>Flam de vainilla amb caramel biològic</p> <p>o formatge fresc de fruita</p>	<p>Remolatxa biològica o remolatxa biològica amb engrunes de surimi</p> <p>*Saltat de pollastre Label Rouge</p> <p>a la basca</p> <p>Mongeta tendra amb patata i all i julivert</p> <p>Kiri</p> <p>o Cantafrais</p> <p>Kiwi biològic local</p> <p>o poma biològica local</p>	<p>Amanida de col</p> <p>Peix a la meunière</p> <p>Arròs biològic amb tomata</p> <p>logurt batut de fruita</p> <p>Puré de poma i préssec biològic</p>	<p>*Vedella rostida amb curri</p> <p>Patates fregides</p> <p>extragrans</p> <p>Camembert</p> <p>o Vache Qui Rit</p> <p>Clementina biològica</p> <p>o pera biològica</p>	<p>Duo de cols o alvocat i mig ou dur biològic</p> <p>Galette de blat amb tomata i mozzarella</p> <p>Duo de carabassons amb all i julivert</p> <p>Babybel biològic</p> <p>o gouda biològic</p> <p>Pastís normand de poma</p> <p>o pastís d'albercoc</p>	<p>*Pavé de salmó ASC (piscicultura responsable): Salmo salar</p> <p>*Saltat de pollastre Label Rouge: França</p> <p>*Vedella rostida: Unió Europea</p>



Bilan allergènes du lundi 23 novembre 2026 au dimanche 29 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 23 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CROUTONS	☐	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	BEURRE INDIVIDUEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PAVE DE SAUMON AU BASILIC	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	MOUSSELINE DE PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 24 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SURIMI MIETTES	☐	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	*SAUTE DE POULET LABEL ROUGE A LA BASQUAISE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	HARICOTS VERTS COUPES ET POMMES DE TERRE PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	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.

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 26 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Plat	*ROTI DE VEAU AU CURRY	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POTATOES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	VACHE QUI RIT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POIRE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU CHINOIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOU ROUGE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	DUO DE COURGETTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AUX ABRICOTS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	TARTE AUX POMMES NORMANDE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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 23 novembre 2026 au dimanche 29 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 25 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	RIZ BIO TOMATE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT BRASSE AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.