



# MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

| Lundi 5 octobre 2026                                                                                                            | Mardi 6 octobre 2026                                                                                                                                                           | Mercredi 7 octobre 2026                                                                                                             | Jeudi 8 octobre 2026                                                                                                             | Vendredi 9 octobre 2026                                                                                                                                   | ORIGINES                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Coleslaw</p> <p>*Escalope de poulet à la méditerranéenne</p> <p>Riz Bio créole</p> <p>Yaourt framboise local</p>             | <p>Pizza au fromage Bio</p> <p>*Boeuf Bio bourguignon</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Babybel Bio</p> <p>Pomme Bio locale</p>                                       | <p>Melon jaune</p> <p>Pané de blé épinard emmental</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte au chocolat</p>          | <p>Taboulé et Dés de mimolette</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Duo de carottes braisées</p> <p>Poire Bio locale</p>               | <p>Salade verte ou Coleslaw</p> <p>Gratin de coquillettes HVE</p> <p>, champignons et petits pois à la béchamel</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>      | <p>*Escalope de poulet : France</p> <p>*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> |
| Dilluns 5 d'octubre del 2026                                                                                                    | Dimarts 6 d'octubre del 2026                                                                                                                                                   | Dimecres 7 d'octubre del 2026                                                                                                       | Dijous 8 d'octubre del 2026                                                                                                      | Divendres 9 d'octubre del 2026                                                                                                                            | ORIGEN                                                                                                                                                  |
| <p>Amanida de col</p> <p>*Escalopa de pollastre estil mediterrani</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>logurt de gerds local</p> | <p>Pizza de formatge biològica</p> <p>*Bou biològic a la borgonyona</p> <p>Mongeta tendra biològica amb all i julivert</p> <p>Babybel biològic</p> <p>Poma biològica local</p> | <p>Meló groc</p> <p>Blat, espinacs i emmental arrebossats</p> <p>Paellada meridional</p> <p>Camembert</p> <p>Pastís de xocolata</p> | <p>Tabule biològic i daus de mimolette</p> <p>Peix a la meunière</p> <p>Duo de carotes estofades</p> <p>Pera biològica local</p> | <p>Amanida verda o Amanida de col</p> <p>Pistons d'alt valor mediambiental, bolets i pèsols amb beixamel gratinats</p> <p>Crema de vainilla biològica</p> | <p>*Escalopa de pollastre: França</p> <p>*Bou biològic: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p>         |



# Bilan allergènes du lundi 5 octobre 2026 au dimanche 11 octobre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE 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 5 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

|                 |                                          |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|------------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | SALADE COLESLAW                          | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| Plat            | *ESCALOPE DE POULET A LA MEDITERRANEENNE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture       | RIZ BIO CREOLE                           | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | PORT SALUT                               | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | YAOURT FRAMBOISE LOCAL                   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |

## MARDI 6 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

|                 |                              |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | PIZZA AU FROMAGE BIO         | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | *BOEUF BIO BOURGUIGNON       | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Garniture       | HARICOTS VERTS BIO PERSILLES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | BABYBEL BIO                  | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | POMME BIO LOCALE             | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

## JEUDI 8 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

|           |                           |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------|---------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée    | DES DE MIMOLETTE          | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|           | TABOULE BIO               | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat      | FILET DE POISSON MEUNIERE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - |
| Garniture | DUO DE CAROTTES BRAISEES  | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Dessert   | MADELEINE                 | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
|           | POIRE BIO LOCALE          | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

## 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.

ECOLE 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 |
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|
|------------------|---------|------------------------|----------------------------------|----------|-----------|--------|---------------|--------|------|-------|-----------|----------|------|---------|--------|------|---------|

VENDREDI 9 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

|                 |                                                                            |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | SALADE BATAVIA                                                             | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | OU SALADE COLESLAW                                                         | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| Plat            | GRATIN DE COQUILLETTE HVE,<br>CHAMPIGNONS, ET PETITS POIS A LA<br>BECHAMEL | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | CREME DESSERT VANILLE BIO                                                  | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | RONDELE AUX NOIX                                                           | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | ✓ | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |

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 5 octobre 2026 au lundi 5 octobre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER A CHOIX 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 5 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

|                 |                                               |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|-----------------------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | BETTERAVES                                    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | MIETTES DE SURIMI                             | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | ✓ | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - |
| Plat            | GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET *DES DE VOLAILLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | EMMENTAL RAPE                                 | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | PRUNES HVE LOCALES                            | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

## 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 5 octobre 2026** au **dimanche 11 octobre 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 7 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER**

|                 |                           |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|---------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | MELON                     | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | PANE BLE EPINARD EMMENTAL | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture       | POELEE MERIDIONALE        | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | CAMEMBERT                 | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | TARTE AU CHOCOLAT         | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | ✓ | - |

**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.