



Lundi 12 octobre 2026	Mardi 13 octobre 2026	Mercredi 14 octobre 2026	Jeudi 15 octobre 2026	Vendredi 16 octobre 2026	ORIGINES
Salade de blé Bio , maïs, olives Aoxa de *Veau Bio   ou Escalope de poulet à la méditerranéenne  Petits pois carottes Bio à l'échalote  Samos Nashi Bio local   	Salade verte et ½ Oeuf dur Curry aux légumes d'automne (butternut, lentilles, marrons) Riz parfumé Yaourt vanille Bio  ou Yaourt framboise local 	Macédoine de légumes mayonnaise *Escalope de porc local   aux herbes Purée d'haricots verts Fromage blanc aux fruits Pomme HVE locale  	Tomates cerises et Radis Dip miel et paprika *Colin ou *Merlan bleu sauce coco citron vert et Tranche de citron vert Semoule aux épices douce Mimolette Tarte grillée aux pommes	*Rosette locale   et cornichon *Wings de poulet barbecue ou *Pilons de poulet aux herbes Pommes de terre d'Altitude  au thym et huile d'olive Edam Bio   Orange	*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes) *Escalope de poulet : France *Escalope de porc local : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Merlan bleu MSC : Micromesistius australis, pêché par chalut, Pacifique Sud Ouest (FAO 81) *Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie *Wings de poulet barbecue : Union Européenne *Pilons de poulet aux herbes : Union Européenne



Dilluns 12 d'octubre del 2026	Dimarts 13 d'octubre del 2026	Dimecres 14 d'octubre del 2026	Dijous 15 d'octubre del 2026	Divendres 16 d'octubre del 2026	ORIGEN
Amanida de blat biològic, blat d'indi i olives Axa de *vedella biològica o *Escalopa de pollastre a l'estil mediterrani Pèsols i carotes biològics amb escalunya Samos Nashi biològica local	Amanida verda i mig ou dur Curri de verdures de tardor (carabassa, llenties i castanyes) Arròs aromatitzat logurt de vainilla biològic o logurt de gerd local	Minestra de verdures amb maionesa *Escalopa de porc local amb herbes Purè de mongeta tendra Formatge fresc de fruita Poma HVE local	Cirerols i raves Dip de mel i pebre vermell *Peix carboner o *Lluça amb salsa coco i llima, i una rodanxa de llima Sèmola amb espècies suaus Mimolette Pastis de poma amb en zel	*Llonganissa ampla local i cogombret *Ales de pollastre barbacoa o *Cuixa de pollastre amb herbes Patates d'Altitud amb farigola i oli d'oliva Edam biològic Taronja	*Vedella biològica: Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs) *Escalopa de pollastre: França *Escalopa de porc local: Porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Lluça MSC: Micromesistius australis, pesca d'arrossegament, Pacífic del Sud Oest (FAO 81) *Llonganissa ampla artesana: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània *Ales de pollastre barbacoa: Unió Europea *Cuixa de pollastre amb herbes: Unió Europea

Bilan allergènes du **lundi 12 octobre 2026** au **dimanche 18 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 12 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE BLE BIO MAIS OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AXOA DE VEAU BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	*ESCALOPE DE POULET A LA MEDITERRANEENNE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NASHI BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 13 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CURRY DE LEGUMES D'AUTOMNE (BUTTERNUT, LENTILLES ET MARRONS)	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT A LA VANILLE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT FRAMBOISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 15 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DIP MIEL ET PAPRIKA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	✓
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON VERT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	*COLIN OU *MERLAN BLEU COCO CITRON VERT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	SEMOULE BIO AUX EPICES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE GRILLEE AUX POMMES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

VENREDI 16 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CORNICHONS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
	*ROSETTE LOCALE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*WINGS DE POULET BARBECUE OU *PILONS DE POULET AUX HERBES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POMMES DE TERRE D'ALTITUDE LOCALE AU THYM ET HUILE D'OLIVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 12 octobre 2026 au dimanche 18 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 14 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE PORC LOCAL AUX HERBES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE 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.