



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS

Lundi 9 novembre 2026	Mardi 10 novembre 2026	Mercredi 11 novembre 2026	Jeudi 12 novembre 2026	Vendredi 13 novembre 2026	ORIGINES
<p>Coleslaw</p> <p>et 1/2 Oeuf dur Bio </p> <p>*Saucisse locale </p> <p>rougail</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Yaourt fruits rouges local </p>	<p>Pizza au fromage Bio </p> <p>Duo de *Vedell IGP </p> <p>et haricots blancs aux olives</p> <p>Jeunes carottes persillées</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	FERIE	<p>Salade de coquillettes Bio </p> <p>maïs, olives</p> <p>et Dés d'emmental</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte, dés de poire, dés de brebis</p> <p>et Vinaigrette à la grenade</p> <p>locale </p> <p>Pané fromager</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Flan vanille nappé</p> <p>caramel Bio </p>	<p>*Saucisse : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie</p> <p>*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p>
Dilluns 9 de novembre del 2026	Dimarts 10 de novembre del 2026	Dimecres 11 de novembre del 2026	Dijous 12 de novembre del 2026	Divendres 13 de novembre del 2026	ORIGEN
<p>Amanida de col i mig ou dur biològic</p> <p>*Rougail de salsitxa local</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>logurt de fruites vermelles local</p>	<p>Pizza de formatge biològica</p> <p>Duo de *vedella IGP</p> <p>i mongetes blanques amb olives</p> <p>Carottes tendres amb all i julivert</p> <p>Gouda biològic</p> <p>Poma biològica local</p>	FESTIU	<p>Amanida de pistons biològics, blat d'indi, olives</p> <p>i daus d'emmental</p> <p>Peix arrebossat i llimona</p> <p>Coliflor gratinada</p> <p>Pera local</p>	<p>Amanida verda, daus de pera, daus de formatge d'ovella i vinagreta de magrana local</p> <p>Formatge arrebossat</p> <p>Puré de moniato</p> <p>Flam de vainilla amb caramel biològic</p>	<p>*Salsitxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània</p> <p>*Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p>



Bilan allergènes du lundi 9 novembre 2026 au dimanche 15 novembre 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 9 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*SAUCISSE LOCALE ROUGAIL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT FRUITS ROUGES LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 10 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	DUO DE *VEDELL IGP ET HARICOTS BLANCS AUX OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	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.

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 12 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	POIRE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE BREBIS	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DES DE POIRES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE VINAIGRETTE A LA GRENADE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Plat	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE PATATES DOUCES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CAMEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PLUMETIS VANILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-

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.