

Lundi 5 octobre 2026	Mardi 6 octobre 2026	Mercredi 7 octobre 2026	Jeudi 8 octobre 2026	Vendredi 9 octobre 2026	ORIGINES
Coleslaw et 1/2 Oeuf dur Bio  Dahl de lentilles Bio  et petits pois Riz Bio créole  Yaourt framboise local 	Pizza au fromage Bio  Oeufs durs Bio  sauce mornay Haricots verts Bio persillés  Babybel Bio   Pomme Bio locale   	Melon jaune Pané de blé épinard emmental Poêlée méridionale Camembert Tarte au chocolat	Salade de pommes de terre, maïs Bio , olives et Dés d'emmental Mijoté de légumes aux pois chiches Boulgour Poire Bio locale   	Salade verte ou Coleslaw Gratin de coquillettes HVE  , champignons et petits pois à la béchamel Crème dessert vanille Bio  ou Liégeois vanille	
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
Amanida de col i mig ou dur biològic Dal de lleties biològiques i pèsols Arròs crioll biològic logurt de gerds local	Pizza de formatge biològica Ous durs biològics amb salsa Mornay Mongeta tendra biològica amb all i julivert Babybel biològic Poma biològica local	Meló groc Blat, espinacs i emmental arrebossats Paellada meridional Camembert Pastís de xocolata	Amanida de patata, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental Guisat de verdures amb cigrons Búrgul Pera biològica local	Amanida verda o Amanida de col Pistons d'alt valor mediambiental, bolets i pèsols amb beixamel gratinats Crema de vainilla biològica o Cafè liegès de vainilla	

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

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

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	DEMI OEUF DUR	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	PORT SALUT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT FRAMBOISE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR SAUCE MORNAY	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL 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 - VEGETARIEN

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 8 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	MIJOTE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BOULGOUR	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	MADELEINE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	POIRE BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 9 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	OU SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE HVE, CHAMPIGNONS, ET PETITS POIS A LA BECHAMEL	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT VANILLE BIO OU LIEGEOIS VANILLE		-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RONDELE NATURE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 - VEGETARIEN

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	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	POELEE MERIDIONALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE AU CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-

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.