

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 Omelette nature Bio  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 Boulettes de lentilles sarrasin et sauce bulgare Purée d'haricots verts Fromage blanc aux fruits Pomme HVE locale  	Tomates cerises et radis Dip miel et paprika Boulettes coco curry Duo de carottes au cumin Mimolette Tarte grillée aux pommes	Céleri rémoulade Pané fromager Pommes de terre d'Altitude  au thym et huile d'olive Edam Bio   Orange	
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 Truita a la francesa biològica 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 gerds local	Minestra de verdures amb maïonesa Mandonguilles de llenties i fajol amb salsa búlgara Puré de mongeta tendra Formatge fresc de fruita Poma HVE local	Cirerols i raves Dip de mel i pebre vermell Mandonguilles de coco i curri Duo de carotes amb comí Mimolette Pastis de poma amb en zel	Api amb salsa rémoulade Formatge arrebossat Patates d'Altitud amb farigola i oli d'oliva Edam biològic Taronja	

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

Entrée	SALADE DE BLE BIO MAIS OLIVES	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
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 - 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 15 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DIP MIEL ET PAPRIKA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	✓
	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES CERISES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOULETTES VEGETALES COCO CURRY	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	DUO DE CAROTTES AU CUMIN	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	TARTE GRILLEE AUX POMMES	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

VENDREDI 16 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
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 - 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 14 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	MACEDOINE LEGUMES MAYONNAISE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE BULGARE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.