

Lundi 16 novembre 2026	Mardi 17 novembre 2026	Mercredi 18 novembre 2026	Jeudi 19 novembre 2026	Vendredi 20 novembre 2026	ORIGINES
Salade verte et ½ Oeuf dur Bio  Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio  Riz Bio créole  Yaourt nature Bio  Dose de sucre	Avocat et ½ Oeuf dur Bio  Bolognaise de lentilles Bio  Torsades Bio  Emmental râpé Purée de pommes abricots Bio 	Betteraves Bio  Crispy de blé Sauce échalote ciboulette Brocolis Bio persillés  Liégeois chocolat Fruit de saison	Céleri rémoulade Pané de blé épinard et emmental Purée de potiron Bio  Cantal AOP  Fruit de saison Bio 	Salade de pommes de terre, maïs Bio  , olives Omelette nature Bio  Poêlée campagnarde Brie Fruit de saison Bio 	



Dilluns 16 de novembre del 2026	Dimarts 17 de novembre del 2026	Dimecres 18 de novembre del 2026	Dijous 19 de novembre del 2026	Divendres 20 de novembre del 2026	ORIGEN
Amanida verda i mig ou dur biològic Blanqueta de mongetes blanques i pèsols biològics Arròs crioll biològic logurt natural biològic Dosi de sucre	Alvocat i mig ou dur biològic Bolonyesa de llenties biològiques Espirals biològiques Emmental ratllat Puré de poma i albercoc biològic	Remolatxa biològica Cruixent de blat Salsa d'escalunya i cibulet Bròquil biològic amb all i julivert Liégeois de xocolata Pera local	Api amb salsa rémoulade Blat, espinacs i emmental arrebossats Puré de carabassa biològica Cantal DOP Taronja biològica	Amanida de patata, blat d'indi biològic i olives Truita a la francesa biològica Paellada camperola Brie Poma biològica local	



Bilan allergènes du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 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 16 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DEMI OEUF DUR BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CHAVROUX	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	DOSE DE SUCRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 17 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 19 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	CELERI REMOULADE	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	PANE BLE EPINARD EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE POTIRON BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE CAMPAGNARDE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BRIE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

Bilan allergènes du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 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 18 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	CRISPY DE BLE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	LIEGEOIS CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE 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.