

	Lundi 12 octobre 2026	Mardi 13 octobre 2026	Mercredi 14 octobre 2026	Jeudi 15 octobre 2026	Vendredi 16 octobre 2026
Entrée en option (soupe pour tous)	Melon jaune	Salade de haricots verts	Radis	Tomates cerises	Salade de cœur de palmier, maïs, olives
Plat protidique	Axoa de *Veau Bio local 	*Saumon sauce estragon	*Cuisse de poulet grillée 	*Colin coco citron vert et tranche de citron vert	*Jambon blanc
Féculents	Blé Bio doré 	Riz parfumé	Méli-mélo gourmand	Torsades Bio 	Pommes de terre d'Altitude  au thym et huile d'olive
Légumes	Courgettes Bio  à la provençale	Gratin de chou-fleur	Tajine d'automne au butternut	Duo de carottes au cumin	Brocolis Bio  sauce boursin
Fromage ou laitage en option	Gouda Bio 	Cantal AOP 	Emmental Bio 	Yaourt nature Bio 	Kiri
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pomme poire Bio 	Nashi Bio local  	Pomme HVE locale  	Purée de pomme abricot Bio 	Prunes locales 

origines

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 *Saumon ASC : Salmo salar
 *Cuisse de poulet : France
 *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
 *Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne



GOÛTERS CRÈCHES

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Muesli au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Edam Bio 	Yaourt nature Bio 
Orange	Purée de pomme Bio 	Banane Bio 	Abricots et raisins secs Bio 	Poire locale 
			Chocolat noir Bio 	

Bilan allergènes du **lundi 12 octobre 2026** au **dimanche 18 octobre 2026**

UDSIS THUIR (Millas 2)

GRAND 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	MELON	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*AXOA DE VEAU BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 13 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PAVE DE SAUMON SAUCE ESTRAGON	☐	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	GRATIN DE CHOU FLEUR	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ PARFUME	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	NASHI BIO LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

GRAND 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	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*CUISSSE DE POULET GRILLEE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	MELI-MELO GOURMAND	☐	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
	TAJINE D'AUTOMNE AU BUTTERNUT	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 15 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES CERISES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN COCO CITRON VERT	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES AU CUMIN	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TORSADES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	TRANCHE DE CITRON VERT	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 16 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR DE PALMIER, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*JAMBON BLANC	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	BROCOLIS BIO SAUCE BOURSIN	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE D'ALTITUDE LOCALE AU THYM ET HUILE D'OLIVE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNES LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

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)

GRAND GOUTER 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 - GOÛTER

Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ORANGE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 13 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 14 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BANANE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MUESLI AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 15 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	ABRICOTS ET RAISINS SECS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CHOCOLAT NOIR BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 16 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	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.