

	Lundi 2 novembre 2026	Mardi 3 novembre 2026	Mercredi 4 novembre 2026	Jeudi 5 novembre 2026	Vendredi 6 novembre 2026
Entrée en option (soupe pour tous)	Pamplémousse	Avocat	Soupe de légumes	Salade d'haricots verts	Velouté de potiron
Plat protidique	*Colin à la tomate	*Jambon blanc	*Saumon au basilic	Oeuf dur à la dijonnaise	*Boeuf Bio  à l'orange
Féculents	Riz Bio créole 	Pennes Bio 	Purée de pommes de terre	Blé Bio doré 	Semoule Bio 
Légumes	Petits pois Bio à l'échalote 	Poêlée ratatouille	Beignets de chou-fleur	Haricots plats persillés	Duo de carottes glacées
Fromage ou laitage en option	Gouda Bio 	Samos	Cantal AOP 	Fromage blanc Bio 	Edam Bio 
Fruits ou purée de fruits en option	Purée de pomme coing	Purée de pomme poire Bio 	Orange	Pomme Bio locale  	Banane Bio 

origines

Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) et Theragra chalcogramma, pêché par chalut, Pacifique Nord-Ouest (FAO 61)

*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne

*Pavé de saumon ASC : Salmo salar

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



GOÛTERS CRÈCHES

Lundi 2 novembre 2026	Mardi 3 novembre 2026	Mercredi 4 novembre 2026	Jeudi 5 novembre 2026	Vendredi 6 novembre 2026
Pain (fourni par la structure satellite)	Riz soufflé au chocolat Bio 	Pain (fourni par la structure satellite)	Pain (fourni par la structure satellite)	Biscotte Bio 
Petit suisse Bio 	Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Tomme des Pyrénées IGP 	Fromage blanc Bio 
Purée de pomme Bio 	Poire	Pâte de fruits Bio 	Purée de pomme pêche Bio 	Clémentine Bio 
				Confiture d'abricot Bio 

Bilan allergènes du lundi 2 novembre 2026 au dimanche 8 novembre 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 2 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PAMPLEMOUSSE	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN A LA TOMATE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	PETIT POIS BIO A L'ECHALOTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ BIO CREOLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*JAMBON BLANC	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PENNES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	POELEE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SAMOS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES POIRES 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.

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 4 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SOUPE DE LEGUMES	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*PAVE DE SAUMON AU BASILIC	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	HARICOTS PLATS PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE POMMES DE TERRE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE D'HARICOTS VERTS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OEUF DUR A LA DIJONNAISE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	✓
Garniture	BEIGNETS DE CHOU-FLEUR	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 6 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	VELOUTE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*BOEUF BIO A L'ORANGE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES GLACEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EDAM BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE 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.

Bilan allergènes du lundi 2 novembre 2026 au dimanche 8 novembre 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 2 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POIRE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	RIZ SOUFFLE AU CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 4 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PATE DE FRUITS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	PUREE DE POMME PECHE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 6 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	BISCOTTE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CONFITURE ABRICOT 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.