



	Lundi 23 novembre 2026	Mardi 24 novembre 2026	Mercredi 25 novembre 2026	Jeudi 26 novembre 2026	Vendredi 27 novembre 2026
Entrée en option (soupe pour tous)	Radis	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Soupe de légumes	Avocat	Soupe de potiron
Plat protidique	*Saumon au basilic	Omelette nature Bio 	*Cabillaud au court-bouillon	*Rôti de veau au curry	*Cuisse de poulet grillée 
Féculents	Mousseline de petits pois	Pommes de terre cubes persillées	Riz Bio  à la tomate	Purée de lentilles corail	Polenta au potiron Bio 
Légumes		Haricots verts persillés	Duo de carottes braisées	Poêlée ratatouille	Duo de courgettes persillées
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 	Fruit de saison Bio 	Fruit de saison Bio 	Purée de pomme abricot Bio 	Fruit de saison Bio 

origines

- *Pavé de saumon ASC : Salmo salar
- *Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)
- *Rôti de veau : Union Européenne
- *Cuisse de poulet : France



GOÛTERS CRÈCHES

Lundi 23 novembre 2026	Mardi 24 novembre 2026	Mercredi 25 novembre 2026	Jeudi 26 novembre 2026	Vendredi 27 novembre 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 
Pomme Bio locale  	Purée de pomme Bio 	Banane Bio 	Abricots et raisins secs Bio 	Orange Bio 
			Chocolat au lait Bio 	

Bilan allergènes du lundi 23 novembre 2026 au dimanche 29 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 23 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	RADIS	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*PAVE DE SAUMON AU BASILIC	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	MOUSSELINE DE PETITS POIS	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	GOUDA BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES POIRES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 24 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COEUR DE PALMIER, MAÏS, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	OMELETTE NATURE BIO	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	HARICOTS VERTS COUPES PERSILLES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POMMES DE TERRE CUBES AU BEURRE PERSILLE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAL AOP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	KIWI 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 25 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SOUPE DE LEGUMES	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*CABILLAUD AU COURT BOUILLON	☐	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	DUO DE CAROTTES BRAISEES	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	RIZ BIO TOMATE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	EMMENTAL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 26 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	AVOCAT	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*ROTI DE VEAU AU CURRY	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	POELEE RATATOUILLE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	PUREE DE LENTILLES CORAIL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	YAOURT NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE POMMES ABRICOTS BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 27 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	VELOUTE DE POTIRON	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Plat	*CUISSSE DE POULET GRILLEE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	DUO DE COURGETTES PERSILLEES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	POLENTA AU POTIRON BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	KIRI	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POIRE 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 23 novembre 2026 au dimanche 29 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 23 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER

Produit Laitier	PETITS SUISSES NATURES BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Divers	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 24 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER

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

MERCREDI 25 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER

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

JEUDI 26 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER

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

VENREDI 27 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER

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