



MENUS TRADITIONNELS MENÚS TRADICIONALS



Lundi 28 septembre 2026	Mardi 29 septembre 2026	Mercredi 30 septembre 2026	Jeudi 1er octobre 2026	Vendredi 2 octobre 2026
Concombres Bio locaux    *Colin à la bretonne Blé Bio doré  Fromage blanc nature Bio   Miel local 	Betteraves lanières et miettes de surimi Gratin de coquillettes Bio  et *dès de volaille  Emmental râpé Prunes HVE locales  	Salade verte ou Tarte au fromage *Wings de poulet barbecue Courgettes Bio  à la provençale sur lit de riz Bio  Bonbel Purée de pommes coings	Tortilla Poêlée rustique Tomme des Pyrénées IGP   Pastèque Bio  	Tomates HVE locales   Dés de mimolette Fricassé de *Veau  et haricots blancs à l'ancienne Semoule Bio  Mousse au chocolat

ORIGINES
*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Dés de dinde : France *Wings de poulet barbecue : Union Européenne *Veau : Veau Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



Dilluns 28 de setembre del 2026	Dimarts 29 de setembre del 2026	Dimecres 30 de setembre del 2026	Dijous 1 d'octubre del 2026	Divendres 2 d'octubre del 2026
Cogombre biologique local *Peix carboner a la bretona Blat daurat biologique Formatge fresc naturel biologique Mel local	Tires de remolatxa amb engrunes de surimi Pistons biologics gratinats amb *daus d'aviram Emmental ratllat Prunes HVE locals	Amanida verda o Pastis de formatge *Ales de pollastre barbacoa Carabassó biològic a la provençal sobre llit d'arròs biològic Bonbel Purè de poma i codony	Truita de patata Paellada rústica Tomme des Pyrénées IGP Síndria biològica	Tomata d'alt valor mediambiental local Daus de mimolette Fricassé de *vedella i mongetes blanques a l'antiga Sèmola biològica Mousse de xocolata

ORIGEN
*Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Daus d'indiot: França *Ales de pollastre a la barbacoa: Unió Europea *Vedella : Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)



Bilan allergènes du lundi 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE 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 28 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE CONCOMBRE BIO LOCAL	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*COLIN A LA BRETONNE	☐	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	BLE BIO DORE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FROMAGE BLANC NATURE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE PALET PUR BEURRE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Divers	MIEL LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 29 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	BETTERAVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	MIETTES DE SURIMI	☐	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Plat	GRATIN DE COQUILLETTE BIO ET *DES DE VOLAILLE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PRUNES HVE LOCALES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 1 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TABOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTILLA	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	POELEE RUSTIQUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	TOMME DES PYRENEES IGP	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PASTEQUE 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 - 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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

VENDREDI 2 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MIMOLETTE	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOMATES HVE LOCALES	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FRICASSEE DE DUO DE *VEAU ET	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
	HARICOTS BLANCS A L'ANCIENNE																
Garniture	SEMOULE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	MOUSSE CHOCOLAT	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

Bilan allergènes du lundi 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

CL ENFANT 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 30 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TARTE AUX FROMAGES	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	*WINGS DE POULET BARBECUE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	COURGETTES BIO A LA PROVENCALE SUR LIT DE RIZ BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BONBEL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	PUREE DE POMMES COINGS	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.