

Mise à jour : 16 Octobre 2025

LUNDI 10 NOVEMBRE 2025	MARDI 11 NOVEMBRE 2025	DILLUNS 10 DE NOVEMBRE DEL 2025	DIMARTS 11 DE NOVEMBRE DEL 2025
<p>Coleslaw</p> <p>*Escalope de dinde Label Rouge  au jus et champignons</p> <p>Macaronis Bio  et Dés de mozzarella</p> <p>Yaourt fruits rouges local </p>	<p>FERIE</p>	<p>Amanida de col</p> <p>*Escalopa d'indiot Label Rouge  amb suc i bolets</p> <p>Macarrons biològics  i daus de mozzarella</p> <p>logurt de fruites vermelles local </p>	<p>FESTIU</p>
MERCREDI 12 NOVEMBRE 2025	JEUDI 13 NOVEMBRE 2025	DIMECRES 12 DE NOVEMBRE DEL 2025	DIJOUS 13 DE NOVEMBRE DEL 2025
<p>Radis et beurre</p> <p>*Hoki sur julienne de légumes</p> <p>Riz Bio  créole</p> <p>Cantafrais</p> <p>Pomme locale </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson pané et tranche de citron</p> <p>Gratin de brocolis Bio </p> <p>Gouda Bio  </p> <p>Clémentine Bio  </p>	<p>Raves amb mantega</p> <p>*Hoki sobre juliana de verdures</p> <p>Arròs crioll biològic </p> <p>Cantafrais</p> <p>Poma local </p>	<p>Crep de formatge</p> <p>Peix arrebossat amb una rodanxa de llimona</p> <p>Bròquil biològic  gratinat</p> <p>Gouda biològic  </p> <p>Clementina biològica  </p>
VENDREDI 14 NOVEMBRE 2025	ORIGINES	DIVENDRES 14 DE NOVEMBRE DEL 2025	ORIGEN
<p>Salade verte</p> <p>Pané fromager</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Flan vanille caramel Bio </p>	<p>*Escalope de dinde Label Rouge : France</p> <p>*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)</p>	<p>Amanida verda</p> <p>Formatge arrebossat</p> <p>Puré de moniato</p> <p>Flam de vainilla cobert amb caramel biològic </p>	<p>*Escalopa d'indiot Label Rouge: França</p> <p>*Hoki MSC (pesca sostenible): <i>Macruronus novaezelandiae</i>, pescat amb teranyina, Oceà Pacific sud-oest (FAO 81)</p>



Bilan allergènes du lundi 10 novembre 2025 au dimanche 16 novembre 2025

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 10 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COLESLAW	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Plat	ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS ET CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	DES COSSETTE DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	MACARONIS BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CAMEMBERT	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT FRUITS ROUGES LOCAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 13 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	CREPES AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Plat	CITRON TRANCHE (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	GRATIN DE BROCOLI BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	CLEMENTINE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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 14 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	DES DE MOZZARELLA	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	PANE FROMAGER	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Garniture	PUREE DE PATATES DOUCES	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 10 novembre 2025 au dimanche 16 novembre 2025

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 12 NOVEMBRE 2025 - DÉJEUNER

Entrée	BEURRE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
	RADIS (échantillon)	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	HOKI SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/>	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓
Garniture	RIZ BIO CREOLE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	CANTAFRAIS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME LOCALE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.