



MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ:

Lundi 4 mai 2026	Mardi 5 mai 2026	Mercredi 6 mai 2026	Jeudi 7 mai 2026	Vendredi 8 mai 2026	ORIGINES
<p>Endives et noix *Haut de cuisse de poulet grillée Gratin dauphinois ou Pommes rissolées Yaourt fraise Bio</p>	<p>Pizza au fromage *Boeuf Bio maître d'hôtel Petits pois Bio au jus Gouda Bio Pomme HVE locale</p>	<p>Tomates locales Tortellini ricotta épinard sauce béchamel au fromage Flan vanille nappé caramel Bio Galette St Michel Bio</p>	<p>Taboulé Bio et Dés d'emmental Poisson pané et citron Duo de carottes au cumin Fraises locales et Banane RUP à la Chantilly Galette St Michel Bio</p>	<p>FERIE</p>	<p><b>*Haut de cuisse de poulet :</b> France  <b>*Bœuf Bio :</b> Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p>
Dilluns 4 de maig del 2026	Dimarts 5 de maig del 2026	Dimecres 6 de maig del 2026	Dijous 7 de maig del 2026	Divendres 8 de maig del 2026	ORIGEN
<p>Endíviés amb nous *Contraçuixa de pollastre a la planxa Gratinat delfinés o patates enrossides logurt de maduixa biològic</p>	<p>Pizza de formatge *Bou biològic maître d'hôtel Pèsols biològics amb suc Gouda biològic Poma d'alt valor mediambiental local</p>	<p>Tomates locals Tortel-linis de brosat i espinacs amb beixamel de formatge Flam de vainilla amb caramel biològic Galeta St Michel biològica</p>	<p>Tabule biològic i daus d'emmental Peix arrebossat i llimona Duo de carottes amb comí Maduixes locals i plàtan de regió ultraperifèrica amb nata Galeta St Michel biològica</p>	<p>FESTIU</p>	<p><b>*Contraçuixa de pollastre:</b> França  <b>*Bou biològic :</b> Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p>

# Bilan allergènes du lundi 4 mai 2026 au dimanche 10 mai 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 4 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	ENDIVES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	NOIX	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLEE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	GRATIN DAUPHINOIS OU POMMES RISSOLEES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	SIX DE SAVOIE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	YAOURT BRASSE FRAISE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 5 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*SAUTE DE BOEUF BIO MAITRE D'HOTEL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Garniture	PETIT POIS BIO AU JUS	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	GOUDA BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME HVE 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.

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
------------------	---------	------------------------	----------------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	--------	------	---------

JEUDI 7 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	TABOULE BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TRANCHE DE CITRON	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FILET DE POISSON PANE	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Garniture	DUO DE CAROTTES AU CUMIN	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	BANANE RUP	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	CREME CHANTILLY	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FRAISES LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GALETTE ST MICHEL 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 4 mai 2026 au dimanche 10 mai 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 6 MAI 2026 - DÉJEUNER

Entrée	TOMATES LOCALES	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	<input type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	FLAN VANILLE NAPPE CAMEL BIO	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL 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.