

Bilan allergènes du lundi 19 janvier 2026 au dimanche 25 janvier 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 19 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	SALADE COLESLAW	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-
Plat	*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A L'ALSACIENNE	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Garniture	EMMENTAL RAPE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	FARFALLES BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	YAOURT VANILLE LOCAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	GALETTE ST MICHEL BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

MARDI 20 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	DES D'EMMENTAL	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	*ROSETTE	☐	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE POMMES DE TERRE, MAIS BIO, OLIVES	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	*VEDELL IGP AUX PETITS OIGNONS	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓
Garniture	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES A L'ECHALOTE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

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 22 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	PIZZA AU FROMAGE BIO	☐	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
Garniture	GRATIN DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Produit Laitier	BABYBEL BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	ORANGE BIO	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 23 JANVIER 2026 - DÉJEUNER

Entrée	NOIX	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	SALADE BATAVIA	☐	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Plat	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL AU FROMAGE	☐	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
Produit Laitier	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	☐	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
Dessert	POMME BIO LOCALE	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.