

# Bilan allergènes du lundi 15 juin 2026 au dimanche 21 juin 2026

UDSIS THUIR (Millas 2)

ECOLE DEJEUNER MILLAS 2 - VEGETARIEN

| 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 15 JUIN 2026 - DÉJEUNER

|                 |  |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | DOSE DE MAYONNAISE                               | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
|                 | OEUF DUR   | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Plat            | BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS ET PETITS POIS BIO | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture       | RIZ BIO CREOLE                                   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | VACHE QUI RIT                                    | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | PECHE LOCALE                                     | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

## MARDI 16 JUIN 2026 - DÉJEUNER

|                 |  |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | CELERI REMOULADE   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | ✓ | - | - | - | - |
| Plat            | OMELETTE NATURE BIO  | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture       | HARICOTS VERTS COUPES ET POMME DE TERRE LAMELLES PERSILLES | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | GOUDA BIO  | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | ABRICOT LOCAL  | <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 - VEGETARIEN

| 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 18 JUN 2026 - DÉJEUNER

|                 |                               |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | DEMI OEUF DUR                 | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
|                 | TOMATES BIO LOCALES           | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | TAJINE DE LEGUMES BIO ET POIS | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | CHICHES BIO                   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Garniture       | SEMOULE BIO                   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Produit Laitier | EDAM BIO                      | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | YAOURT BRASSE FRAISE BIO      | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |

VENDREDI 19 JUN 2026 - DÉJEUNER

|                 |                          |                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--------------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrée          | CONCOMBRES BIO BATONNET  | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|                 | TOMATES BIO LOCALES      | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Plat            | OEUFS DURS               | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - |
| Garniture       | SALADE HARICOTS BLANCS   | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - |
|                 | VINAIGRETTE AIL PERSILLE | <input type="checkbox"/> | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ✓ |
| Produit Laitier | DES DE BREBIS            | <input type="checkbox"/> | ✓ | - | - | - | - | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Dessert         | RIZ AU LAIT              | <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.