

CUISINE DE MILLAS

Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins* (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)													
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
REPAS TEMOIN	lundi, 12 février 2024														
échantillon	Carottes râpées Bio														
échantillon	Chou rouge														
	Vinaigrette asiatique	x					x							x	x
	Merlu sauce citron	x					x	x					x		
	Riz parfumé														
	Yaourt sucré							x							
	Salade de fruits aux saveurs asiatique														

REPAS TEMOIN	mardi, 13 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
	Rôti de veau Label rouge aux petits oignons						x	x							
	Poêlée campagnarde														
	Mimolette							x							
	Banane RUP														

REPAS TEMOIN	mercredi, 14 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Coleslaw										x	x			
	Fricadelle de bœuf						x					x			
	Polenta de potiron Bio							x							
	Chavroux							x							
	Purée de pommes Bio														

REPAS TEMOIN	jeudi, 15 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Endives														
	dés de brebis							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Lasagnes légumes mozzarella et basilic Bio			x			x	x							
	Yaourt fraise local							x							
	Purée pommes pêches Bio														

REPAS TEMOIN	vendredi, 16 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de Blé Bio au thon	x					x				x	x	x		
	Aiguillettes de poulet au jus						x					x			
	Haricots verts Bio persillés														
	Kiri							x							
	Pomme HVE locale														

*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.

CUISINE DE MILLAS

Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins* (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	lundi, 19 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Pamplemousse	Sans allergène connu													
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
	Hoki madras	x					x	x			x		x		
	Céréales gourmandes Bio						x								x
	Emmental Bio							x							
	Purée de pommes poires Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mardi, 20 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Betteraves Bio	Sans allergène connu													
	Maïs Bio	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti d'agneau au jus						x					x			
	Petits pois carottes à l'échalote	Sans allergène connu													
	Riz au lait							x							
	Kiwi HVE local	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 19 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Paupiettes de veau à l'estragon	x		x			x	x				x			x
	Tagliatelles						x	x							
	Six de Savoie							x							
	Tarte au chocolat						x	x				x			x
REPAS TEMOIN	jeudi, 22 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Oeuf dur Bio											x			
	Dose de mayonnaise	x									x	x			
	Blanquette végétarienne aux haricots blancs et petits pois Bio			x			x	x							
	Riz Bio créole	Sans allergène connu													
	Tome Noire IGP							x							
	Clémentine Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	vendredi, 23 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Roulé au fromage						x	x				x			
	Filet de poisson meunière						x	x					x		
	Flan de poireaux							x				x			
	Yaourt pêche local							x							
	Banane RUP	Sans allergène connu													

*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.