

CUISINE DE MILLAS

Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins* (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	OPTION	lundi, 5 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Endives et pommes locales</i>	Sans allergène connu													
		Hoki à la bretonne	x		x				x					x		
		Pomme de terre cubes persillées							x							
		Poêlée légumes champignons							x							
	v	<i>Samos</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes banane</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 6 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	<i>Petits dés de légumes</i>	Sans allergène connu													
		Escalope de poulet au jus	x					x	x							
		Flageolets à l'échalote	Sans allergène connu													
		Jeunes carottes persillées							x							
	v	<i>Edam Bio</i>							x							
	v	<i>Clémentine Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 7 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		Merlu sauce bonne femme	x					x	x					x		
		Blé Bio doré	x					x								
		Flan de poireaux							x				x			
	v	<i>Gouda Bio</i>							x							
	v	<i>Kiwi Bio local</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 8 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Carottes râpées Bio</i>	Sans allergène connu													
		Omelette nature Bio							x				x			
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Purée de potiron Bio crémée	x						x							
	v	<i>Yaourt nature Bio</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes pêches Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 9 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de potiron	x						x							
		Fricassé de Boeuf Bio local	x		x			x	x							
		Farfalles Bio						x	x							
		Petits pois à l'échalote	Sans allergène connu													
	v	<i>Tome Noire</i>							x							
	v	<i>Pomme HVE locale</i>	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.

CUISINE DE MILLAS

Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins* (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	OPTION	lundi, 12 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Chou blanc et pommes locales</i>	Sans allergène connu													
		Merlu sauce citron	x					x	x					x		
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Duo forestier	Sans allergène connu													
	v	<i>Gouda Bio</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes abricots Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 13 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	<i>Betteraves Bio et olives</i>	Sans allergène connu													
		Rôti de veau Label Rouge aux petits oignons						x	x							
		Coquillettes Bio						x	x							
		Poêlée campagnarde	Sans allergène connu													
	v	<i>Cantal AOP</i>							x							
	v	<i>Banane RUP</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 14 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		Cubes de saumon à l'oseille	x					x	x					x		
		Purée de patates douces crémée	x						x							
		Duo de courgettes persillées	Sans allergène connu													
	v	<i>Emmental Bio</i>							x							
	v	<i>Kiwi HVE local</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 15 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Pamplemousse et avocat</i>	Sans allergène connu													
		Sauté de porc à la méditerranéenne	x					x								
		Lentilles au jus						x								
		Brocoli Bio persillés							x							
	v	<i>Fromage blanc nature Bio</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 16 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de potiron	x						x							
		Escalope de dinde Label Rouge au jus						x	x							
		Semoule Bio			x			x					x			
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	v	<i>Kiri</i>							x							
	v	<i>Orange Bio</i>	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.

CUISINE DE MILLAS

Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins* (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	OPTION	lundi, 19 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Endives et pommes locales</i>	Sans allergène connu													
		Hoki madras	x					x	x			x		x		
		Purée de pommes de terre	x						x							
		Potiron Bio rôti	Sans allergène connu													
	v	<i>Croc Lait</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes banane</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 20 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	<i>Petits dés de légumes</i>	Sans allergène connu													
		<i>Rôti d'agneau au jus</i>						x					x			
		Gnocchi à la romaine							x				x			
		<i>Petits pois carottes à l'échalote</i>	Sans allergène connu													
	v	<i>Edam Bio</i>							x							
	v	<i>Pomme Bio locale</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 21 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		Escalope de poulet à l'estragon	x		x			x	x				x			
		Tagliatelles						x	x							
		Poêlée de légumes verts							x							
	v	<i>Gouda Bio</i>							x							
	v	<i>Banane RUP</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 22 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Carottes râpées Bio</i>	Sans allergène connu													
		Omelette nature Bio							x				x			
		Riz Bio créole	Sans allergène connu													
		Gratin de brocolis Bio						x	x							
	v	<i>Fromage blanc nature Bio</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes poires Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 23 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de potiron	x						x							
		Cabillaud au court-bouillon	x		x									x		
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Flan de poireaux							x				x			
	v	<i>Tome Noire IGP</i>							x							
	v	<i>Orange Bio</i>	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.

CUISINE DE MILLAS

Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins* (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	OPTION	lundi, 26 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Chou blanc et pommes locales</i>	Sans allergène connu													
		Sauté de dinde Label Rouge aux olives	x		x			x					x			
		Blé Bio doré	x					x								
		Purée crécy	x						x							
	v	<i>Gouda Bio</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes bananes</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 27 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	<i>Betteraves Bio et olives</i>	Sans allergène connu													
		Paleron de bœuf sauce forestière						x	x							
		Riz Bio créole	Sans allergène connu													
		Poêlée ratatouille	Sans allergène connu													
	v	<i>Cantal AOP</i>							x							
	v	<i>Pomme HVE locale</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 28 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		Merlu madras	x					x	x			x		x		
		Pennes Bio						x	x							
		Gratin de chou-fleur						x	x							
	v	<i>Emmental Bio</i>							x							
	v	<i>Banane RUP</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 29 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Radis et avocat</i>	Sans allergène connu													
		Cuisse de poulet grillée	Sans allergène connu													
		Purée St Germain crémée	x		x				x							
		Duo de courgettes à la provençale	Sans allergène connu													
	v	<i>Yaourt nature Bio</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes abricots Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 1 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de potiron	x						x							
		Colin sur julienne de légumes	x		x			x	x					x		
		Semoule Bio			x			x					x			
		Poêlée de légumes verts							x							
	v	<i>Kiri</i>							x							
	v	<i>Kiwi local</i>	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.