

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, 5 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Coleslaw										x	x			
	Hoki à la bretonne	x		x				x					x		
	Poêlée de champignons, pommes de terre et haricots verts	Sans allergène connu													
	Crème dessert chocolat							x							x

REPAS TEMOIN	mardi, 6 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Sardine												x		
échantillon	Citron	Sans allergène connu													
	Saucisse grillée	Sans allergène connu													
	Flageolets et jeunes carottes						x								
	Vache qui rit							x							
	Clémentine Bio	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mercredi, 7 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade sombrero			x											
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti de dinde Label Rouge au jus	x					x	x							
	Flan de poireaux							x				x			
	Bonbel							x							
	Petit suisse sucré							x							
	Plumeti vanille						x	x							x

REPAS TEMOIN	jeudi, 8 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Tortilla							x				x			
	Purée de potiron Bio crémée	x						x							
	Emmental Bio							x							
	Banane RUP	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	vendredi, 9 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Endives	Sans allergène connu													
	Noix					x									
	Dés de mozzarella							x							
	Fricassé de Bœuf Bio local	x		x			x	x							
	Ou Hoki ou Cabillaud ou Colin sur brunoise de légumes	x		x			x	x					x		
	Pommes noisettes	Sans allergène connu													
	Yaourt sucré							x							

*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)														
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
REPAS TEMOIN	lundi, 26 février 2024															
échantillon	Chou blanc	Sans allergène connu														
échantillon	Chou rouge	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Sauté de dinde Label Rouges aux olives	x		x				x				x				
	Blé Bio doré	x						x								
	Yaourt abricot local									x						

REPAS TEMOIN	mardi, 27 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Pizza au fromage						x	x								
	Paleron de bœuf sauce forestière						x	x								
	Poêlée de légumes verts							x								
	Cantafrais							x								
	Pomme HVE locale	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mercredi, 28 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Aiguillettes de poulet au jus						x									
	Farfalles Bio						x	x								
	Tartare ail fines herbes							x								
	Pêches au sirop	Sans allergène connu														
	Sauce fruit rouges	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	jeudi, 29 février 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Endives	Sans allergène connu														
	Noix					x										
	Pané fromager						x	x				x				
	Purée St Germain crémée	x		x				x								
	Moelleux au chocolat						x					x			x	

REPAS TEMOIN	vendredi, 1 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Salade de blé Bio, maïs et olives						x									
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Poisson pané						x						x			
échantillon	Citron	Sans allergène connu														
	Poêlée ratatouille	Sans allergène connu														
	Gouda Bio							x								
	Poire Bio	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.