

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, 5 février 2024														
	Coleslaw										x	x			
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	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
	Crème dessert vanille								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													
	Rosette							x							
	Cornichon	x									x				
	Saucisse grillée	Sans allergène connu													
	Flageolets et jeunes carottes						x								
	Vache qui rit ou Cantafrais							x							
	Clémentine Bio ou Kiwi Bio local	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 ou Gouda Bio							x							
	Banane RUP ou Pomme HVE locale	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 ou Dés de brebis							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 TÉMOIN	lundi, 26 février 2024														
échantillon	Chou blanc														
échantillon	Chou rouge														
échantillon	Avocat														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Sauté de dinde Label Rouges aux olives	x		x				x				x			
	Blé Bio doré	x						x							
	Yaourt abricot local ou Yaourt fraise local								x						
REPAS TÉMOIN	mardi, 27 février 2024														
	Pizza au fromage							x	x						
	Tarte aux légumes							x	x				x		
	Paleron de bœuf sauce forestière							x	x						
	Poêlée de légumes verts								x						
	Cantafrais ou Vache qui rit								x						
	Pomme HVE locale ou Kiwi HVE local														
REPAS TÉMOIN	mercredi, 28 février 2024														
échantillon	Salade verte locale														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Aiguillettes de poulet au jus							x							
	Farfalles Bio							x	x						
	Tartare ail fines herbes								x						
	Pêches au sirop														
	Sauce fruit rouges														
REPAS TÉMOIN	jeudi, 29 février 2024														
échantillon	Endives														
	Noix						x								
échantillon	Pamplemousse Bio														
	Dose de sucre														
	Pané fromager							x	x				x		
	Purée St Germain crème	x		x					x						
	Moelleux au chocolat							x					x		x
	Flan aux pommes							x	x				x		
REPAS TÉMOIN	vendredi, 1 mars 2024														
	Salade de blé Bio, maïs et olives							x							
	Salade de riz Bio, maïs et olives	x										x			
	Bidon vinaigrette	x													
	Poisson pané							x					x		
échantillon	Citron														
	Poêlée ratatouille														
	Gouda Bio ou St Nectaire AOP								x						
	Poire Bio ou Orange Bio														

*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.