

Cuisine de Millas

Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



<u>Préparation nécessitant un repas témoins*</u> (à effectuer dans les restaurants scolaires)	<u>Menus</u>	<u>Allergènes</u> (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	mardi, 2 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Coleslaw										x	x			
	Vedell Bio marengo	x					x	x							
	Semoule Bio			x			x					x			
	Vache qui rit ou Cantafrais							x							
	Kiwi HVE ou Pomme Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 3 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Rosette							x							
	Sauté de dinde Label Rouge aux olives	x		x			x					x			
	Blé Bio doré	x					x								
	Babybel							x							
	Orange	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	jeudi, 4 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte ou Endives	Sans allergène connu													
	Dés de mozzarella ou Dés de brebis							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Lasagnes aux légumes cuisinés mozzarella et basilic Bio			x			x	x							
	Ou Lasagnes aux légumes						x	x				x			
	Yaourt aux fraise local ou Yaourt vanille local							x							
	Petit œuf de Pâques (2unités/enfant)					x		x							x
REPAS TEMOIN	vendredi, 5 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Pizza au fromage						x	x							
	Tarte aux légumes						x	x				x			
	Poisson pané						x						x		
échantillon	Tranche de citron	Sans allergène connu													
	Petits pois Bio et jeunes carottes échalotes	Sans allergène connu													
	St Nectaire AOP ou Gouda Bio							x							
	Banane Bio ou 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.