

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	mardi, 2 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Pamplermousse	Sans allergène connu													
		Vedell Bio marengo	x					x	x							
		Semoule Bio			x			x					x			
		Courgettes Bio à la provençale	Sans allergène connu													
	V	Emmental Bio							x							
	V	Kiwi HVE	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 3 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Avocat	Sans allergène connu													
		Sauté de dinde Label Rouge aux olives	x		x			x					x			
		Blé Bio doré	x					x								
		Purée crécy	x						x							
	V	Gouda Bio							x							
	V	Pomme Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 4 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Tomates	Sans allergène connu													
		Merlu madras	x					x	x			x		x		
		Coquillettes Bio à la tomate						x								
		Chou-fleur persillé							x							
	V	Fromage blanc nature Bio							x							
	V	Purée de pommes poires Bio	Sans allergène connu													
		Chocolat au lait (en tablette)							x							
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 5 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Petit dés de légumes	Sans allergène connu													
		Cabillaud sauce citron	x					x	x					x		
		Riz Bio créole	Sans allergène connu													
		Petits pois Bio et jeunes carottes échalotes	Sans allergène connu													
	V	Kiri							x							
	V	Banane 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.

CUISINE DE ELNE

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, 8 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Carottes râpées Bio	Sans allergène connu													
		Colin à l'indienne	x					x						x		
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Brocolis Bio persillés							x							
	V	Kiri							x							
	V	Purée de pommes coings	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 9 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
		Rôti d'agneau sauce brune	x					x						x		
		Pommes de terre cubes persillées							x							
		Poêlée campagnarde	Sans allergène connu													
	V	Edam Bio							x							
	V	Purée de pommes pêches Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 10 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Haricots verts Bio et thon												x		
		Hoki sauce dugléré	x					x	x					x		
		Farfalles Bio						x	x							
		Poêlée ratatouille	Sans allergène connu													
	V	Gouda Bio							x							
	V	Banane RUP	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 11 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Avocat et maïs Bio	Sans allergène connu													
		Omelette nature Bio							x				x			
		Gnocchi à la romaine							x				x			
		Mousseline de petits pois	x						x							
	V	Yaourt nature Bio							x							
	V	Pomme HVE locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 12 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Chou blanc et pommes locales	Sans allergène connu													
		Escalope de poulet au jus	x					x	x							
		Purée de patates douces crémée	x						x							
		Epinards Bio à la béchamel						x	x							
	V	Croc Lait							x							
	V	Purée de pommes poires 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.

CUISINE DE ELNE

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, 15 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Endives et pommes locales	Sans allergène connu													
		Rôti de porc Label Rouge au thym	x		x			x					x			
		Pommes de terre persillées							x							
		Gratin de chou-fleur						x	x							
	V	Tomme Noire IGP							x							
	V	Purée de pommes abricots Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 16 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Petits dés de légumes	Sans allergène connu													
		Pilons de poulet cuit frais	Sans allergène connu													
		Riz Bio à la tomate			x			x								
		Gratin de duo de courgettes						x	x							
	V	Emmental Bio							x							
	V	Pomme Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 17 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
		Cubes de saumon à l'oseille	x					x	x					x		
		Pennes Bio						x	x							
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	V	Gouda Bio							x							
	V	Clémentine Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 18 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Concombres	Sans allergène connu													
		Colin sauce hollandaise							x				x	x		
		Semoule Bio			x			x								
		Beignets de courgettes						x	x							
	V	Fromage blanc nature Bio							x							
	V	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 19 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Avocat et maïs Bio	Sans allergène connu													
		Boeuf Bio bourguignon	x					x								
		Blé Bio doré	x					x								
		Carottes Bio persillées	Sans allergène connu													
	V	Kiri							x							
échantillon	V	Fraises	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, 22 avril 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	v	Tomates HVE locales		Sans allergène connu													
		Paleron de bœuf sauce brune		x					x								
		Haricots blancs tomates		Sans allergène connu													
		Gratin de brocoli Bio							x	x							
	v	Cantal AOP								x							
	v	Purée de pommes pêches Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 23 avril 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Betteraves et olives		Sans allergène connu													
		Merlu sauce basquaise		x					x						x		
		Coquillettes Bio							x	x							
		Poêlée ratatouille		Sans allergène connu													
	v	Edam Bio								x							
	v	Poire		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 24 avril 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Petits dés de légumes		Sans allergène connu													
		Sauté de dinde Label Rouge aux petits oignons		x		x			x				x	x			
		Purée de pommes de terre		x						x							
		Chou-fleur persillé								x							
	v	Gouda Bio								x							
	v	Banane RUP		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 25 avril 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	v	Concombres		Sans allergène connu													
		Hoki à la tomate							x						x		
		Riz Bio créole		Sans allergène connu													
		Poêlée de légumes verts								x							
	v	Yaourt nature Bio								x							
	v	Purée de pommes abricots Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 26 avril 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Haricots verts Bio et thon													x		
		Omelette nature Bio								x				x			
		Méili-mélo gourmand							x		x						
		Purée de céleri		x		x				x							
	v	Samos								x							
	v	Orange 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.

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, 29 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	<i>Betteraves et olives</i>	Sans allergène connu													
		Cabillaud sauce bonne femme	x					x	x					x		
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Duo de carottes au cumin							x							
	v	<i>Gouda Bio</i>							x							
	v	<i>Kiwi HVE</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 30 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Tomates HVE locales</i>	Sans allergène connu													
		Viande pour bolognaise	x					x	x							
		Torsades Bio						x	x							
		Poêlée légumes champignons							x							
	v	<i>Emmental Bio</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 2 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Radis</i>	Sans allergène connu													
		Merlu au court-bouillon	x		x									x		
		Blé Bio à la tomate						x								
		Poêlée campagnarde	Sans allergène connu													
	v	<i>Fromage blanc nature Bio</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes poires Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 3 mai 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>Boeuf Bio en sauce</i>	x					x								
		Semoule Bio			x			x					x			
		Duo de courgettes persillées	Sans allergène connu													
	v	<i>Kiri</i>							x							
	v	<i>Pomme 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.