

## 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, 6 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	Concombres	Sans allergène connu													
		Colin sauce dugléré	x					x	x					x		
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Petits pois carottes Bio à l'échalote	Sans allergène connu													
	v	Emmental Bio							x							
	v	Kiwi HVE	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 7 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
		Veau Bio printanier	x					x	x							
		Purée de patates douces crémeée	x						x							
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	v	Gouda Bio							x							
	v	Purée de pommes pêches Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 10 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Betteraves Bio	Sans allergène connu													
		Omelette nature Bio							x				x			
		Lentilles au jus						x								
		Gratin de brocoli Bio						x	x							
	v	Kiri							x							
<i>échantillon</i>	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, 13 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Concombres	Sans allergène connu													
		Sauté de poulet au curry	x		x			x	x			x	x			
		Purée de pommes de terre	x						x							
		Poêlée ratatouille	Sans allergène connu													
	V	Tome Noire IGP							x							
	V	Orange Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 14 mai 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													
		Saumon au basilic	x					x	x					x		
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Carottes Bio braisées	x						x							
	V	Edam Bio							x							
	V	Banane Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 15 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Avocat et maïs Bio	Sans allergène connu													
		Escalope de dinde sauce à la normande	x		x			x	x				x			
		Gnocchi à la romaine							x				x			
		Poêlée de légumes verts							x							
	V	Gouda Bio							x							
	V	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 16 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Betteraves Bio et olives	Sans allergène connu													
		Hoki sur julienne de légumes	x		x			x	x					x		
		Blé Bio doré	x					x								
		Duo de courgettes en gratin						x	x							
	V	Fromage blanc nature Bio							x							
	V	Kiwi HVE	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 17 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Carottes râpées Bio	Sans allergène connu													
		Rôti de veau Bio sauce béarnaise à l'estragon local						x	x				x			
		Tagliatelles						x	x							
		Purée de brocoli	x						x							
	V	Kiri							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, débaçés 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	mardi, 21 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	Melon d'Espagne	Sans allergène connu													
		Boeuf Bio bourguignon	x					x								
		Semoule Bio			x			x					x			
		Petits pois au jus						x								
	v	Gouda Bio							x							
	v	Purée de pommes pêches Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 22 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
		Cuisse de poulet grillée	Sans allergène connu													
		Riz Bio créole	Sans allergène connu													
		Courgettes Bio à la provençale	Sans allergène connu													
	v	Emmental Bio							x							
	v	Purée de pommes poires Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 23 mai 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													
		Omelette nature Bio							x				x			
		Macaronis Bio à la tomate						x								
		Chou-fleur persillé							x							
	v	Yaourt nature Bio							x							
	v	Banane RUP	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 24 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	Concombres Bio	Sans allergène connu													
		Hoki sauce hollandaise							x				x	x		
		Gnocchi à la romaine							x				x			
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	v	Kiri							x							
	v	Kiwi HVE	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 TEOIN	OPTION	lundi, 27 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Tomates cerises HVE locales</i>	Sans allergène connu													
		Estouffade d'Agneau local	x		x			x					x			
		Pommes de terre persillées							x							
		Poêlée ratatouille	Sans allergène connu													
	v	<i>Cantal AOP</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes pêches Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	OPTION	mardi, 28 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Melon d'Espagne</i>	Sans allergène connu													
		Viande bolognaise	x					x	x							
		Torsades Bio						x	x							
		Duo de carottes persillées	Sans allergène connu													
	v	<i>Tome Noire IGP</i>							x							
	v	<i>Purée de pommes Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	OPTION	mercredi, 29 mai 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													
		Merlu sauce du gléré	x					x	x					x		
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Poêlée de légumes champignons							x							
	v	<i>Edam Bio</i>							x							
	v	<i>Pomme Bio locale</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	option	jeudi, 30 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													
		Rôti de dinde Label Rouge à la forestière						x	x							
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Beignets de salsifis						x	x							
	v	<i>Gouda Bio</i>							x							
	v	<i>Banane RUP</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	option	vendredi, 31 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	<i>Concombres Bio</i>	Sans allergène connu													
		Colin sur lit de poireaux	x					x	x					x		
		Blé Bio doré	x					x								
		Poêlée rustique	Sans allergène connu													
	v	<i>Fromage blanc nature Bio</i>							x							
<i>échantillon</i>	v	<i>Fraises</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.