

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	mardi, 2 avril 2024														
	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 Neactaire 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.

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 TÉMOIN	lundi, 22 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Pâté en croûte de volaille						x	x								
	Rosette							x								
	Cornichons	x									x					
	Paleron de bœuf sauce brune	x					x									
	Gratin de chou-fleur brocoli Bio						x	x								
	Samos ou Rondelé nature							x								
	Banane RUP ou Poire	Sans allergène connu														
REPAS TÉMOIN	mardi, 23 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Merlu sauce basquaise	x					x						x			
	Coquillettes Bio et ratatouille Bio						x									
	Emmental râpé (10g)							x								
	Emmental Bio ou Edam Bio							x								
	Kiwi HVE ou Pomme Bio	Sans allergène connu														
REPAS TÉMOIN	mercredi, 24 avril 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										
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Fricadelle de bœuf						x					x				
	Dose de ketchup			x			x	x								
	Purée de pommes de terre	x						x								
	Kiri							x								
	Cocktail de fruits	Sans allergène connu														
REPAS TÉMOIN	jeudi, 25 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Oeuf dur Bio											x				
échantillon	Salade verte ou Avocat	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio			x			x	x								
	Riz Bio créole	Sans allergène connu														
	Yaourt fruits rouges local ou Yaourt abricot local							x								
REPAS TÉMOIN	vendredi, 26 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Carottes râpées Bio	Sans allergène connu														
	Betteraves lanières	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Sauté de porc local au cacao	x					x									
	Potatoes	Sans allergène connu														
	Cantafrais ou St Môret							x								
	Tarte flan frais						x	x				x				
	Moelleux chocolat						x					x			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)													
REPAS TEMOIN	lundi, 29 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu													
échantillon	Radis	Sans allergène connu													
	Beurre individuel							x							
	Cabillaud sauce bonne femme	x					x	x					x		
	Purée crécy	x						x							
	Yaourt pêche local ou Yaourt cerise local							x							

REPAS TEMOIN	mardi, 30 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Sardine												x		
échantillon	Tranche de citron	Sans allergène connu													
	Chorizo							x							
	Raviolis VBF			x			x	x							
	Mini cabrette ou Six de Savoie							x							
	Banane Bio ou Clémentine Bio	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	jeudi, 2 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Pamplemousse Bio	Sans allergène connu													
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
échantillon	Carottes râpées Bio	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Boulettes de lentilles sarrasin			x			x	x							
	Sauce bulgare							x							
	Poêlée rustique	Sans allergène connu													
	Edam Bio ou Emmental Bio							x							
	Pêche au sirop ou Poire au sirop	Sans allergène connu													
	Sauce fruits rouges ou Sauce chocolat	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	vendredi, 3 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Boeuf Bio en sauce	x					x								
	Semoule Bio			x			x					x			
	Cantal AOP ou Tomme Noire IGP							x							
	Pomme Bio ou 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.