

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, 6 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Tarte au fromage						x	x				x			
	Colin sauce dugléré	x					x	x					x		
	Petits pois carottes Bio à l'échalote	Sans allergène connu													
	Camembert ou Mimolette							x							
	Kiwi HVE ou Orange Bio	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mardi, 7 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu													
	Noix					x									
	Croûtons						x								
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Omelette nature Bio							x				x			
	Purée de patates douces crémée	x						x							
	Emmental râpé							x							
	Crème dessert vanille							x							
	Crème dessert chocolat							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, 13 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Jambon blanc																
	Jambon sec STG																
	Brandade de morue								x					x			
	Croûtons							x									
	Rondelé nature ou Chavroux								x								
	Pomme Bio locale ou Orange Bio																
REPAS TEMOIN		mardi, 14 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Radis																
	Beurre individuel								x								
échantillon	Avocat																
	Bidon vinaigrette	x										x					
	Saumon au basilic	x						x	x					x			
	Riz parfumé																
	Fromage blanc aux fruits ou Fromage blanc sucré								x								
REPAS TEMOIN		mercredi, 15 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Pizza au fromage							x	x								
	Escalope de dinde sauce à la normande	x		x				x	x				x				
	Poêlée de légumes verts								x								
	Vache qui rit								x								
	Mousse au chocolat								x								
REPAS TEMOIN		jeudi, 16 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Tortilla								x				x				
	Duo de courgettes en gratin							x	x								
	Emmental Bio ou Edam Bio								x								
	Banane RUP ou Poire																
REPAS TEMOIN		vendredi, 17 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Salade verte locale																
	Croûtons							x									
échantillon	Carottes râpées Bio																
échantillon	Chou rouge																
	Bidon vinaigrette	x										x					
	Rôti de veau Bio sauce béarnaise à l'estragon local							x	x				x				
	Purée de brocoli	x							x								
	Yaourt fraise local ou Yaourt vanille local								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	mardi, 21 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
échantillon	Avocat	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Boeuf Bio bourguignon	x					x								
	Semoule Bio			x			x					x			
	Fromage blanc sucré ou Yaourt aux fruits							x							

REPAS TEMOIN	mercredi, 22 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Chorizo							x							
	Cuisse de poulet grillée	Sans allergène connu													
	Courgettes Bio à la provençale	Sans allergène connu													
	Rondelé nature							x							
	Moelleux chocolat						x					x			x

REPAS TEMOIN	jeudi, 23 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de riz Bio, maïs, olives	x													
	Taboulé Bio						x								
	Crispy de blé						x								
	Sauce échalote ciboulette							x							
	Poêlée campagnarde	Sans allergène connu													
	Tome Noire IGP ou Cantal AOP							x							
	Kiwi HVE ou Pomme HVE	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	vendredi, 24 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Pizza au fromage						x	x							
	Roulé au fromage						x	x				x			
	Hoki sauce hollandaise							x				x	x		
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	St Nectaire AOP ou Gouda Bio							x							
	Banane RUP ou Orange	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 TEMOIN	lundi, 27 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Chorizo local							x								
	Rosette locale							x								
	Cornichons	x									x					
	Estouffade d'Agneau local	x		x			x					x				
	Poêlée pommes de terre et ratatouille	Sans allergène connu														
	Six de Savoie ou Mini cabrette							x								
	Pomme Bio locale ou Orange Bio	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mardi, 28 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Tomates HVE locales	Sans allergène connu														
échantillon	Concombres	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Viande bolognaise	x					x	x								
	Torsades Bio						x	x								
	Emmental râpé							x								
	Purée de pommes pêches Bio ou Purée de pommes poires Bio	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mercredi, 29 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de coquillettes Bio au thon	x					x				x	x	x		
	Merlu sauce crustacés	x			x		x	x					x		
	Duo carottes et champignons							x							
	Petit suisse sucré							x							
	Plumeti vanille						x	x							x

REPAS TEMOIN	jeudi, 30 mai 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 locale	Sans allergène connu														
échantillon	Avocat	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Dahl de lentilles Bio et petits pois	x					x				x					
	Riz parfumé	Sans allergène connu														
	Bonbel ou St Paulin							x								
	Eclair au chocolat						x	x				x			x	
	Tarte aux pommes						x	x								

REPAS TEMOIN	vendredi, 31 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Poisson meunière						x	x					x			
	Poêlée rustique	Sans allergène connu														
	Edam Bio ou Comté AOP							x								
	Fraises locales et banane RUP	Sans allergène connu														
	Bombe chantilly							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.