

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, 3 juin 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													
		Colin dougléré	x					x	x					x		
		Farfalles Bio						x	x							
		Purée crécy	x						x							
	v	Cantal AOP							x							
	v	Purée de pomme poires Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 4 juin 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													
		Pilons de poulet	Sans allergène connu													
		Haricots blancs au jus						x								
		Gratin de brocoli Bio						x	x							
	v	Gouda Bio							x							
	v	Abricot local	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 5 juin 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													
		Hoki sauce échalote	x					x	x					x		
		Blé Bio doré	x					x								
		Flan de chou-fleur							x				x			
	v	Emmental Bio							x							
	v	Pêche Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 6 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	Pastèque Bio	Sans allergène connu													
		Omelette nature Bio							x				x			
		Riz Bio à la tomate			x			x								
		Poêlée campagnarde	Sans allergène connu													
	v	Yaourt nature Bio							x							
	v	Purée de pommes abricots Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 7 juin 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													
		Blanquette de Veau Bio			x			x	x							
		Pommes de terre primeurs locale au beurre persillé							x							
		Courgettes Bio persillées	Sans allergène connu													
	v	Kiri							x							
	v	Cerises locales	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, 10 juin 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Melon type charentais Bio		Sans allergène connu													
		Rôti de porc Label Rouge sauce charcutière		x					x	x			x				
		Blé Bio doré		x					x								
		Haricots verts Bio persillés		Sans allergène connu													
	V	Tome Noire IGP								x							
	V	Purée de pommes Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 11 juin 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													
		Brandade de poisson		x						x					x		
		Poêlée ratatouille		Sans allergène connu													
	V	Edam Bio								x							
	V	Nectarine Bio locale		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 12 juin 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Salade de haricots verts coupés et thon													x		
		Cuisse de poulet grillée		Sans allergène connu													
		Riz Bio safrané		x													
		Poêlée rustique		Sans allergène connu													
	V	Gouda Bio								x							
échantillon	V	Pastèque Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 13 juin 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Tomates cerise HVE locales		Sans allergène connu													
		Agneau local en sauce		x					x								
		Semoule Bio				x			x								
		Tajine de légumes Bio et pois chiches							x								
	V	Fromage blanc nature Bio								x							
	V	Purée de pommes poires Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 14 juin 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Concombres Bio locaux		Sans allergène connu													
		Saumon à l'oseille		x					x	x					x		
		Farfalles Bio							x	x							
		Gratin de chou-fleur							x	x							
	V	Croc Lait								x							
	V	Pêche Bio locale		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, 17 juin 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	v	Melon type charentais Bio		Sans allergène connu													
		Gardiane de Boeuf Bio		x					x	x							
		Flageolets Bio échalotes		Sans allergène connu													
		Carottes Bio persillées		Sans allergène connu													
	v	Edam Bio								x							
	v	Purée de pommes poires Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 18 juin 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													
		Cabillaud sur julienne de légumes Bio		x		x			x	x					x		
		Riz Bio créole		Sans allergène connu													
		Flan de courgettes Bio								x				x			
	v	Kiri								x							
	v	Banane Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 19 juin 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													
		Rôti de dinde Label Rouge au thym		x		x			x					x			
		Gnocchi à la romaine								x				x			
		Petits pois Bio à l'échalote		Sans allergène connu													
	v	Emmental Bio								x							
	v	Nectarine Bio locale		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 20 juin 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	v	Concombres Bio		Sans allergène connu													
		Omelette nature Bio								x				x			
		Pommes de terre cubes Bio persillées								x							
		Brocoli Bio persillés								x							
	v	Yaourt nature Bio								x							
	v	Purée de pommes pêches Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 21 juin 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	v	Tomates Bio locales		Sans allergène connu													
		Merlu sauce citron		x					x	x					x		
		Pennes Bio							x	x							
		Epinards Bio à la béchamel							x	x							
	v	Gouda Bio								x							
	v	Abricot Bio local		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, 24 juin 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Melon d'Espagne Bio		Sans allergène connu													
		Rôti de veau Label Rouge sauce brune		x					x	x				x			
		Coquillettes Bio							x	x							
		Pure de céleri		x		x				x							
	V	Tome Noire IGP								x							
	V	Purée de pommes Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	OPTION	mardi, 25 juin 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Concombres Bio		Sans allergène connu													
		Merlu sur lit de poireaux		x					x	x					x		
		Gnocchi à la romaine								x				x			
		Duo forestier		Sans allergène connu													
	V	Edam Bio								x							
	V	Abricot Bio local		Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	OPTION	mercredi, 26 juin 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													
		Sauté de dinde Label Rouge aux olives		x		x			x					x			
		Purée de patates douces crémée		x						x							
		Beignets de salsifis							x	x							
	V	Gouda Bio								x							
	V	Cerises locales		Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	option	jeudi, 27 juin 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Avocat		Sans allergène connu													
		Cabillaud sauce hollandaise								x				x	x		
		Riz Bio créole		Sans allergène connu													
		Purée d'épinards		x						x							
	V	Fromage blanc nature Bio								x							
	V	Pêche Bio locale		Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	option	vendredi, 28 juin 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Tomates cerises HVE locales		Sans allergène connu													
		Aiguillettes de poulet rôti		Sans allergène connu													
		Salade de blé Bio, maïs Bio, olives							x								
		Salade d'haricots verts		Sans allergène connu													
	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, débauchés 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, 1 juillet 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													
		Carbassade flamande de Boeuf Bio		x					x				x				
		Pommes de terre lamelles persillées								x							
		Duo de courgettes persillées		Sans allergène connu													
	V	Gouda Bio								x							
	V	Purée de pommes pêches Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 2 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Pastèque Bio		Sans allergène connu													
		Viande pour bolognaise		x					x	x							
		Coquillettes Bio							x	x							
		Carottes Bio braisées		x						x							
	V	Cantal AOP								x							
	V	Pomme Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 3 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Tomates Bio locales		Sans allergène connu													
		Hoki sauce dugléré		x					x	x					x		
		Gnocchi à la romaine								x				x			
		Chou-fleur persillé								x							
	V	Emmental Bio								x							
	V	Prune		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 4 juillet 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													
		Escalope de poulet à la méditerranéenne		x		x			x					x			
		Lentilles au jus							x								
		Poêlée campagnarde		Sans allergène connu													
	V	Yaourt nature Bio								x							
	V	Nectarine blanche locale		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 5 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Melon jaune		Sans allergène connu													
		Colin sauce citron		x					x	x					x		
		Riz Bio à la tomate				x			x								
		Gratin de brocoli Bio							x	x							
	V	Kiri								x							
	V	Abricot Bio local		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.