

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
échantillon	V	Pamplemousse et avocat	Sans allergène connu													
		Colin sauce dugléré	x					x	x					x		
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Petits pois Bio carottes 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
échantillon	V	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
		Veau Bio printanier	x					x	x							
		Purée de patates douces crémée	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							
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, 13 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	v	Salade d'haricots verts coupés et thon												x		
		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
échantillon	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	Pomme Bio	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
échantillon	v	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
		Rôti de veau Bio sauce béarnaise							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, 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	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			
		Coquillettes Bio à la tomate						x								
		Chou-fleur persillé							x							
	v	Gouda 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 à l'estragon local							x				x	x		
		Gnocchi à la romaine							x				x			
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	v	Kiri							x							
	v	Poire	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, 27 mai 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													
		Estouffade de Veau Bio	x		x			x					x			
		Pommes de terre persillées							x							
		Poêlée ratatouille	Sans allergène connu													
	V	Cantal AOP							x							
	V	Purée de pommes pêches Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 28 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Melon d'Espagne	Sans allergène connu													
		Viande bolognaise	x					x	x							
		Torsades Bio						x	x							
		Duo de carottes persillées	Sans allergène connu													
	V	Tome Noire IGP							x							
	V	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 29 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													
		Merlu sauce dugléré	x					x	x					x		
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Poêlée de légumes champignons							x							
	V	Edam Bio							x							
	V	Pomme Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 30 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													
		Escalope de dinde Label Rouge à la forestière						x	x							
		Riz créole	Sans allergène connu													
		Beignets de saisis						x	x							
	V	Gouda Bio							x							
	V	Banane RUP	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 31 mai 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 sur lit de poireaux	x					x	x					x		
		Blé Bio doré	x					x								
		Poêlée rustique	Sans allergène connu													
	V	Fromage blanc nature Bio							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.