

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	Date	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	lundi, 3 juin 2024	Sans allergène connu													
	Concombres Bio														
	Dés de brebis							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Cassiolette de la mer	x			x		x	x		x			x		
	Purée crécy	x						x							
	Yaourt cerise local							x							
échantillon	mardi, 4 juin 2024	Sans allergène connu													
	Tomates HVE locales														
	Miettes de surimi				x		x					x	x		
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Saucisse grillée	Sans allergène connu													
	Haricots blancs au jus						x								
	Yaourt aux fruits							x							
	Pomme Bio locale	Sans allergène connu													
échantillon	mercredi, 5 juin 2024	Sans allergène connu													
	Macédoine de légumes	x									x	x			
	Boles de picolat	x					x								x
	Blé Bio doré	x					x								
	Leerdammer ou Emmental Bio							x							
	Banane RUP	Sans allergène connu													
échantillon	jeudi, 6 juin 2024	Sans allergène connu													
	Salade verte														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Pané fromager						x	x				x			
	Courgettes Bio à la provençale sur lit de riz Bio	Sans allergène connu													
	Fromage blanc aux fruits							x							
échantillon	vendredi, 7 juin 2024	Sans allergène connu													
	Blanquette de Veau Bio			x			x	x							
	Pommes de terre primeurs locales au beurre persillées							x							
	Comté AOP							x							
	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 (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	lundi, 10 juin 2024														
	Tarte au fromage Bio						x	x				x			
	Rôti de porc Label Rouge sauce charcutière	x					x	x			x				
	Haricots verts Bio persillés										Sans allergène connu				
	Pêche locale										Sans allergène connu				

REPAS TEMOIN	mardi, 11 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Bouillabaisse de colin	x			x		x	x		x		x	x		
	Riz Bio créole									Sans allergène connu					
	Tartare ail et fines herbes							x							
	Banane RUP									Sans allergène connu					

REPAS TEMOIN	mercredi, 12 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Concombres									Sans allergène connu					
	Olives noires									Sans allergène connu					
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Sauté de poulet à la forestière	x		x			x	x				x			
	Poêlée rustique									Sans allergène connu					
	Samos							x							
	Mousse au chocolat							x							

REPAS TEMOIN	jeudi, 13 juin 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					
	Dés de mozzarella							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Tajine de légumes Bio et pois chiches						x								
	Semoule Bio			x			x								
	Poire au sirop									Sans allergène connu					
	Sauce chocolat									Sans allergène connu					

REPAS TEMOIN	vendredi, 14 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Melon type charentais Bio									Sans allergène connu					
	Cordon bleu de volaille						x	x							x
	Purée de pommes de terre	x						x							
	Crème dessert vanille							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, 17 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Melon jaune Bio	Sans allergène connu													
	Gardiane de Boeuf Bio	x					x	x							
	Flageolets Bio et jeunes carottes						x								
	Fromage blanc local							x							
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mardi, 18 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Pastèque Bio	Sans allergène connu													
	Cabillaud sur julienne de légumes Bio	x		x			x	x					x		
	Céréales gourmandes Bio						x								x
	Yaourt fraise local							x							
REPAS TEMOIN	mercredi, 19 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti d'agneau Label rouge sauce moutarde	x					x	x			x	x			
	Purée de patates douces crémée	x						x							
	Vache qui rit							x							
	Cerises locales	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	jeudi, 20 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Omelette nature Bio							x				x			
	Gratin de brocoli Bio et pommes de terre Bio						x	x							
	Edam Bio							x							
	Nectarine Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	vendredi, 21 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade d'haricots verts Bio et thon												x		
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Pennes Bio à la carbonara	x					x	x							
	Pennes Bio						x	x							
	Emmental râpé							x							
	Abricots Bio locaux	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)													
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
REPAS TEMOIN	lundi, 24 juin 2024														
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti de veau Label Rouge sauce brune	x						x	x				x		
	Coquillettes Bio							x	x						
	Yaourt vanille local								x						
REPAS TEMOIN	mardi, 25 juin 2024														
	Taboulé Bio							x							
	Dés de mimolette								x						
	Merlu sur lit de poireaux	x						x	x				x		
	Poêlée champignons, pommes de terre et haricots verts	Sans allergène connu													
	Pêche Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 26 juin 2024														
	Pâté en croûte de volaille							x	x						
	Boules de bœuf à la canadienne	x		x				x							x
	Beignets de salsifis							x	x						
	Kiri								x						
	Nectarine locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	jeudi, 27 juin 2024														
échantillon	Melon type charentais Bio	Sans allergène connu													
	Crispy de blé							x							
	Purée d'épinards	x							x						
	Rondelé nature								x						
	Tarte aux pommes							x	x						
REPAS TEMOIN	vendredi, 28 juin 2024														
échantillon	Concombres Bio	Sans allergène connu													
échantillon	Tomates cerises Bio locales	Sans allergène connu													
	Sauce tzatziki	x							x						
	Aiguillettes de poulet rôti	Sans allergène connu													
	Salade de riz Bio au thon	x									x	x	x		
	Yaourt à boire								x						
	Banane RUP	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.