

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 Bio carottes à l'échalote	Sans allergène connu													
	Camembert ou Gouda Bio							x							
	Kiwi HVE	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	Sans allergène connu													
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Omelette nature Bio							x				x			
	Purée de patates douces crémée	x						x							
	Emmental râpé							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)															
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
REPAS TEMOIN	lundi, 13 mai 2024																
	Jambon blanc	Sans allergène connu															
	Brandade de morue								x							x	
	Croûtons							x									
	Rondelé nature								x								
	Pomme Bio	Sans allergène connu															

REPAS TEMOIN	mardi, 14 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		échantillon	Avocat	Sans allergène connu												
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Saumon au basilic	x					x	x					x			
	Riz parfumé	Sans allergène connu														
	Fromage blanc aux fruits							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							x								
	Banane RUP	Sans allergène connu														

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	Sans allergène connu												
	Croûtons						x									
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Rôti de veau Bio sauce béarnaise							x				x				
	Purée de brocoli	x						x								
	Yaourt fraise 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													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Boeuf Bio bourguignon	x					x								
	Semoule Bio			x			x					x			
	Fromage blanc sucré							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 Bio, olives	x													
	Crispy de blé						x								
	Sauce échalote ciboulette							x							
	Poêlée rustique	Sans allergène connu													
	Tome Noire IGP							x							
	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							
	Hoki sauce à l'estragon local							x				x	x		
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	St Nectaire AOP							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.

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								
	Cornichons	x									x					
	Estouffade de Veau Bio	x		x			x					x				
	Semoule Bio			x			x					x				
	Poêlée ratatouille	Sans allergène connu														
	Six de Savoie							x								
	Pomme 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														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Viande bolognaise	x					x	x								
	Torsades Bio						x	x								
	Emmental râpé							x								
	Purée de pommes abricots 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 ou Yaourt fraise local							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											x				
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Dahl de lentilles Bio et petits pois	x					x				x					
	Riz créole	Sans allergène connu														
	Bonbel							x								
	Eclair au chocolat						x	x				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							x								
	Banane RUP	Sans allergène connu														
	Bombe chantilly							x								
	Sauce chocolat	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.