

## 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 TÉMOIN	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 ou Mimolette							x							
	Kiwi HVE ou Orange Bio	Sans allergène connu													

REPAS TÉMOIN	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									
	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)													
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 13 mai 2024</b>														
	Jambon blanc	Sans allergène connu													
	Jambon sec STG	Sans allergène connu													
	Brandade de morue							x					x		
	Croûtons						x								
	Rondelé nature ou Chavroux							x							
	Pomme Bio ou Orange Bio	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 14 mai 2024</b>														
échantillon	Radis	Sans allergène connu													
	Beurre individuel							x							
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 ou Fromage blanc sucré							x							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 15 mai 2024</b>														
	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							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 16 mai 2024</b>														
	Tortilla							x				x			
	Duo de courgettes en gratin						x	x							
	Emmental Bio ou Edam Bio							x							
	Banane RUP ou Poire	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 17 mai 2024</b>														
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu													
	Croûtons						x								
échantillon	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti de veau Bio sauce béarnaise							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)															
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 21 mai 2024</b>																
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 Bio, olives	x														
	Taboulé Bio						x									
	Crispy de blé						x									
	Sauce échalote ciboulette							x								
	Poêlée rustique	Sans allergène connu														
	Tome Noire IGP ou Cantal AOP							x								
	Pomme HVE ou Poire	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 à l'estragon local							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)													
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 27 mai 2024</b>														
	Chorizo local							x							
	Rosette locale							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 ou Mini cabrette							x							
	Pomme Bio ou Orange Bio	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 28 mai 2024</b>														
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 abricots Bio ou Purée de pommes poires Bio	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 29 mai 2024</b>														
	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
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 30 mai 2024</b>														
échantillon	Oeuf dur												x		
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu													
échantillon	Avocat	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x										x			
	Dahl de lentilles Bio et petits pois	x						x				x			
	Riz créole	Sans allergène connu													
	Bonbel ou St Paulin								x						
	Eclair au chocolat							x	x					x	
	Tarte aux pommes							x	x						
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 31 mai 2024</b>														
	Poisson meunière							x	x					x	
	Poêlée rustique	Sans allergène connu													
	Edam Bio ou Comté AOP								x						
	Banane RUP ou Poire	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.