

CUISINE DE MILLAS – ALSH

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		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	lundi, 8 juillet 2024															
	Pâté en croûte de volaille							x	x							
	Colin à la portugaise	x											x			
	Purée crécy	x							x							
	St Nectaire AOP								x							
échantillon	Melon type cavaillon Bio	Sans allergène connu														
	mardi, 9 juillet 2024															
	Tranches de chorizo local								x							
échantillon	Melon jaune Bio	Sans allergène connu														
	Haut de cuisse de poulet	Sans allergène connu														
	Paella	x			x					x			x			
	Emmental Bio								x							
	Abricots Bio locaux	Sans allergène connu														
	mercredi, 10 juillet 2024															
échantillon	Pastèque Bio	Sans allergène connu														
	Dés de brebis								x							
	Escalope de dinde Label Rouge à la normande	x		x			x	x				x				
	Poêlée campagnarde	Sans allergène connu														
	Yaourt brassé aux fruits								x							
	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu														
	jeudi, 11 juillet 2024															
échantillon	Oeuf dur Bio											x				
échantillon	Avocat	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Boulettes de lentilles sarrasin			x			x	x								
	Sauce échalote ciboulette							x								
	Courgettes, tomates cubes et pommes de terre et mozzarella						x	x								
	Tome Noire IGP							x								
	Nectarine HVE locale	Sans allergène connu														
	vendredi, 12 juillet 2024															
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu														
	Noix					x										
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Rôti de veau moutarde et estragon	x					x	x			x					
	Farfalles Bio						x	x								
	Société crème							x								
	Tarte abricot						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.

CUISSINE DE MILLAS – ALSH

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, 15 juillet 2024														
	Tarte au fromage						x	x				x			
	Aiguillettes de poulet sofragit	Sans allergène connu													
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	Gouda Bio							x							
échantillon	Melon type charentais Bio	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mardi, 16 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Carottes râpées Bio	Sans allergène connu													
échantillon	Chou rouge	Sans allergène connu													
	Vinaigrette asiatique	x					x							x	x
	Merlu sauce citron	x					x	x					x		
	Nouilles à l'asiatique						x						x	x	x
	St Paulin							x							
	Salade de fruits aux saveurs asiatiques	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mercredi, 17 juillet 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				
	Gardiane de Bœuf Bio	x					x	x							
	Pommes rôties	Sans allergène connu													
	Bonbel							x							
	Fromage blanc aux fruits							x							

REPAS TEMOIN	jeudi, 18 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de riz Bio au thon	x									x	x	x		
	Saucisse grillée	Sans allergène connu													
	Purée crécy	x						x							
	Yaourt nature sucré							x							
	Prunes	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	vendredi, 19 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Lasagnes aux épinards Bio et béchamel au fromage						x	x				x			
	Yaourt vanille local							x							
	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 – ALSH

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		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	lundi, 22 juillet 2024															
	Pizza au fromage						x	x								
	Boeuf Bio bourguignon	x					x									
	Courgettes Bio à la provençale										Sans allergène connu					
	St Nectaire AOP							x								
	Abricots Bio Locaux										Sans allergène connu					
	mardi, 23 juillet 2024															
échantillon	Pastèque Bio										Sans allergène connu					
	Dés de brebis							x								
	Haut de cuisse de poulet										Sans allergène connu					
	Paella	x			x					x			x			
	Cantafrais							x								
	Purée de pommes Bio										Sans allergène connu					
	mercredi, 24 juillet 2024															
	Tranche de surimi				x		x					x	x			
	Coleslaw										x	x				
	Pennes Bio à la carbonara (porc)	x					x	x								
	Pennes Bio						x	x								
	Petits suisses aux fruits							x								
	Nectarine Bio locale										Sans allergène connu					
	jeudi, 25 juillet 2024															
échantillon	Concombres Bio locaux										Sans allergène connu					
	Olives noires										Sans allergène connu					
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Galette tomate à la mozzarella						x	x								
	Gratin de chou-fleur et brocoli Bio						x	x								
	Edam Bio							x								
	Crème dessert chocolat							x							x	
	vendredi, 26 juillet 2024															
échantillon	Salade verte										Sans allergène connu					
	Noix					x										
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Hoki Bourride marseillaise	x			x		x	x		x		x	x			
	Semoule Bio			x			x					x				
	Emmental Bio							x								
	Moelleux chocolat						x					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 – ALSH

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, 29 juillet 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													
	Tomates farcies sur coulis						x								x
	Macaronis Bio						x								
	Rondelé nature							x							
	Yaourt cerise local ou Yaourt vanille local							x							
REPAS TEMOIN	mardi, 30 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de blé Bio au thon	x					x				x	x	x		
	Rôti de dinde Label Rouge aux petits oignons	x					x	x							
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	Mini cabrette							x							
	Pêche Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 31 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Tomates cerise HVE locales	Sans allergène connu													
	Dés de mozzarella							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Veau Bio citron et olives	x					x								
	Purée de patates douces crémée	x						x							
	St Paulin							x							
	Liégeois vanille							x							
REPAS TEMOIN	jeudi, 1 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu													
	Pois chiches Bio au cumin	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Omelette Bio							x				x			
	Petits pois carottes à l'échalote	Sans allergène connu													
	Yaourt aux fruits							x							
	Tarte aux pommes normande						x	x				x			
REPAS TEMOIN	vendredi, 2 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Tranches de chorizo local							x							
	Cornichon	x									x				
	Meunière de poisson						x	x					x		
	Riz Bio créole	Sans allergène connu													
	Kiri							x							
échantillon	Pastèque 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.