

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, 8 juillet 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													
		Colin à la portugaise		x											x		
		Blé Bio doré		x					x								
		Purée crécy		x							x						
	V	Gouda Bio									x						
échantillon	V	Melon type cavaillon Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 9 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Concombres Bio locaux		Sans allergène connu													
		Pilon de poulet		Sans allergène connu													
		Riz Bio créole		Sans allergène connu													
		Petits pois aux poireaux							x								
	V	Cantal AOP									x						
	V	Abricots Bio locaux		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 10 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Pastèque Bio		Sans allergène connu													
		Escalope de dinde Label Rouge au jus							x	x							
		Lentilles au jus							x								
		Poêlée campagnarde		Sans allergène connu													
	V	Emmental Bio									x						
	V	Purée de pommes Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 11 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Haricots verts coupés et thon													x		
		Merlu sauce bonne femme		x					x	x					x		
		Purée de pommes de terre		x							x						
		Courgettes, tomates cubes et pommes de terre et mozzarella							x	x							
	V	Yaourt nature Bio									x						
	V	Nectarine HVE locale		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 12 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Tomates Bio locales		Sans allergène connu													
		Rôti de veau moutarde et estragon		x					x	x			x				
		Farfalles Bio							x	x							
		Flan de petits légumes					x				x				x		
	V	Kiri									x						
	V	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 (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	OPTION	lundi, 15 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Melon type charentais Bio	Sans allergène connu													
		Escalope de dinde Label rouge à la basquaise	x		x			x					x			
		Blé Bio doré	x					x								
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	V	Tome Noire IGP							x							
	V	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 16 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Carottes râpées Bio	Sans allergène connu													
		Merlu sauce citron	x					x	x					x		
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Brocoli Bio persillés							x							
	V	Edam Bio							x							
	V	Purée de pommes poires Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 17 juillet 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													
		Gardiane de Bœuf Bio	x					x	x							
		Pommes de terre vapeur au beurre persillées							x							
		Tomate à la provençale	Sans allergène connu													
	V	Gouda Bio							x							
	V	Abricots Bio locaux	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 18 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Tomates Bio locales	Sans allergène connu													
		Omelette nature Bio							x				x			
		Haricots blancs à la tomate	Sans allergène connu													
		Purée crécy	x						x							
	V	Fromage blanc nature Bio							x							
	V	Prunes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 19 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu													
		Hoki sauce coco curry	x					x	x			x		x		
		Semoule Bio			x			x					x			
		Epinards Bio à la béchamel						x	x							
	V	Croc Lait							x							
	V	Purée de pommes pêches 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	lundi, 22 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Tomates cerise HVE locales		Sans allergène connu													
		Boeuf Bio bourguignon		x					x								
		Riz Bio créole		Sans allergène connu													
		Courgettes Bio à la provençale		Sans allergène connu													
	V	Gouda Bio								x							
	V	Abricots Bio locaux		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 23 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Pastèque Bio		Sans allergène connu													
		Cubes de saumon au basilic		x					x	x					x		
		Gnocchi à la romaine								x							
		Poêlée de légumes verts								x							
	V	Cantal AOP								x							
	V	Purée de pommes Bio		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 24 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Melon Bio		Sans allergène connu													
		Escalope de porc aux herbes							x	x							
		Pomme de terre vapeur au beurre persillé								x							
		Poêlée ratatouille		Sans allergène connu													
	V	Emmental Bio								x							
	V	Nectarine Bio locale		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 25 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Concombres Bio locaux		Sans allergène connu													
		Viande pour bolognaise		x					x	x							
		Pennes Bio							x	x							
		Gratin de chou-fleur et brocoli Bio							x	x							
	V	Yaourt nature Bio								x							
	V	Purée de pommes coings		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 26 juillet 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Betteraves Bio		Sans allergène connu													
		Hoki au court-bouillon		x		x									x		
		Semoule Bio				x			x					x			
		Beignets de salsifis							x	x							
	V	Kiri								x							
	V	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 (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	OPTION	lundi, 29 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Melon local type charentais Bio	Sans allergène connu													
		Cabillaud sur julienne de légumes	x		x			x	x					x		
		Macaronis Bio						x								
		Purée de céleri	x		x				x							
	V	Tome Noire							x							
	V	Purée de pommes abricots Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 30 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu													
		Rôti de dinde Label Rouge aux petits oignons	x					x	x							
		Polenta							x							
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	V	Edam Bio							x							
	V	Pêche Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 31 juillet 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Tomates cerise HVE locales	Sans allergène connu													
		Veau Bio citron et olives	x					x								
		Purée de patates douces crème	x						x							
		Poêlée de légumes champignons							x							
	V	Gouda Bio							x							
	V	Banane RUP	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 1 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Pastèque Bio	Sans allergène connu													
		Omelette Bio							x				x			
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Petits pois carottes à l'échalote	Sans allergène connu													
	V	Fromage blanc nature Bio							x							
	V	Purée de pommes poires Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 2 août 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 échalote	x					x	x					x		
		Riz Bio créole	Sans allergène connu													
		Duo de carottes persillées	Sans allergène connu													
	V	Croc Lait							x							
	V	Prunes	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.