

## 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, 3 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Concombres Bio	Sans allergène connu														
	Dés de brebis							x								
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Cassolette de la mer	x			x		x	x		x			x			
	Purée crécy	x						x								
	Yaourt cerise local							x								

REPAS TEMOIN	mardi, 4 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														
	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														

REPAS TEMOIN	mercredi, 5 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	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														

REPAS TEMOIN	jeudi, 6 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					
	Pané fromager						x	x				x				
	Courgettes Bio à la provençale sur lit de riz Bio	Sans allergène connu														
	Fromage blanc aux fruits							x								

REPAS TEMOIN	vendredi, 7 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Blanquette de Veau Bio			x			x	x								
	Pommes de terre primeurs locales au beurre persillées							x								
	Comté AOP							x								
échantillon	Melon type charantais	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, 10 juin 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Tarte au fromage						x	x				x				
	Rôti de porc 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	Sans allergène connu														
	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	Sans allergène connu														
	Mousse au chocolat	Sans allergène connu														

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	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Tajine de légumes Bio et pois chiches	Sans allergène connu														
	Semoule Bio	Sans allergène connu														
	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	Sans allergène connu														
	Purée de pommes de terre	x						x							x	
	Crème dessert vanille	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, 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	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 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
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 24 juin 2024</b>														
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti de veau sauce brune	x					x	x				x			
	Coquillettes Bio						x	x							
	Yaourt vanille local							x							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 25 juin 2024</b>														
	Taboulé Bio						x								
	Dés de mimolette							x							
	Poissons (Merlu et Colin) 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													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 26 juin 2024</b>														
	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													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 27 juin 2024</b>														
échantillon	Melon type charentais	Sans allergène connu													
	Crispy de blé						x								
	Purée d'épinards	x						x							
	Rondelé nature							x							
	Tarte aux pommes						x	x							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 28 juin 2024</b>														
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.

**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, 1 juillet 2024</b>														
	Tarte au fromage						x	x					x		
	Carbonnade flamande de Veau Bio	x					x				x				
	Gratin de courgettes et pommes de terre lamelles persillées						x	x							
	Abricots Bio locaux	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 2 juillet 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Melon jaune Bio	Sans allergène connu													
	Raviolis VBF			x			x	x							
	Emmental Bio							x							
	Mister freeze						x								
	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 3 juillet 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Brandade de poisson	x						x					x		
	Samos							x							
	Mousse au chocolat							x							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 4 juillet 2024</b>														
<b>échantillon</b>	1/2 Oeuf dur											x			
<b>échantillon</b>	Salade verte	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Croc fromage						x	x							
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	Yaourt fruits rouges local							x							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 5 juillet 2024</b>														
	Betteraves Bio	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Poisson pané						x						x		
	Tranche de citron	Sans allergène connu													
	Riz Bio à la tomate			x			x								
	Kiri							x							
<b>échantillon</b>	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.