

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 TMOIN		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
	lundi, 3 juin 2024																
échantillon	Concombres Bio ou Pastèque Bio	Sans allergène connu															
	Dés de brebis							x									
	Bidon vinaigrette	x									x						
	Cassiolette de la mer	x			x		x	x		x			x				
	Purée crécy	x						x									
	Yaourt cerise local ou Yaourt citron local							x									
	mardi, 4 juin 2024																
échantillon	Tomates HVE locales	Sans allergène connu															
	Miettes de surimi				x		x					x	x				
	Miettes de thon												x				
	Bidon vinaigrette	x									x						
	Saucisse grillée	Sans allergène connu															
	Haricots blancs au jus						x										
	Yaourt aux fruits ou Yaourt nature sucré							x									
	Pomme Bio locale ou Nectarine Bio	Sans allergène connu															
	mercredi, 5 juin 2024																
	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															
	jeudi, 6 juin 2024																
échantillon	Salade verte ou Melon type charentais	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 ou Fromage blanc sucré							x									
	vendredi, 7 juin 2024																
	Blanquette de Veau Bio			x			x	x									
	Pommes de terre primeurs locales au beurre persillées							x									
	Comté AOP ou Cantal AOP							x									
échantillon	Melon type charentais ou Melon jaune	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	Menu	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	lundi, 10 juin 2024														
	Tarte au fromage						x	x				x			
	Rôti de porc sauce charcutière	x					x	x			x				
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	Pêche locale ou Pomme	Sans allergène connu													
	mardi, 11 juin 2024														
	Bouillabaisse de colin	x			x		x	x		x		x	x		
	Riz Bio créole	Sans allergène connu													
	Tartare ail et fines herbes ou Port Salut ou Gouda Bio							x							
	Banane RUP ou Abricots Bio locaux	Sans allergène connu													
	mercredi, 12 juin 2024														
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							x							
	Mousse au chocolat							x							
	jeudi, 13 juin 2024														
échantillon	Tomates HVE locales ou Melon jaune	Sans allergène connu													
	Dés de mozzarella ou Dés de brebis							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Tajine de légumes Bio et pois chiches						x								
	Semoule Bio			x			x								
	Poire au sirop ou Ananas au sirop	Sans allergène connu													
	Sauce chocolat ou Sauce caramel	Sans allergène connu													
	vendredi, 14 juin 2024														
échantillon	Melon type charentais Bio ou Pastèque Bio	Sans allergène connu													
	Cordon bleu de volaille						x	x							x
	Purée de pommes de terre	x						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
REPAS TEMOIN	lundi, 17 juin 2024														
échantillon	Melon jaune Bio ou Tomates Bio locales	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Gardiane de Boeuf Bio	x					x	x							
	Flageolets Bio et jeunes carottes						x	x							
	Fromage blanc local ou Yaourt cerise local							x							
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mardi, 18 juin 2024														
échantillon	Pastèque Bio ou Concombres Bio	Sans allergène connu													
	Olives noires	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Cabillaud sur julienne de légumes Bio	x		x			x	x				x			
	Céréales gourmandes Bio						x								x
	Yaourt fraise local ou Yaourt vanille local							x							
REPAS TEMOIN	mercredi, 19 juin 2024														
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														
	Omelette nature Bio							x				x			
	Gratin de brocoli Bio et pommes de terre Bio						x	x							
	Edam Bio ou Emmental Bio							x							
	Nectarine Bio locale ou Banane Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	vendredi, 21 juin 2024														
	Salade d'haricots verts Bio et thon												x		
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Betteraves Bio	Sans allergène connu													
	Tranche de surimi				x		x					x	x		
	Pennes Bio à la carbonara	x					x	x							
	Pennes Bio						x	x							
	Emmental râpé							x							
	Abricots Bio locaux ou Pomme 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 (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, 24 juin 2024															
échantillon	Salade verte ou Tomates HVE locales	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Rôti de veau sauce brune	x						x	x					x		
	Coquillettes Bio							x	x							
	Yaourt vanille local ou Yaourt framboise local								x							
REPAS TEMOIN	mardi, 25 juin 2024															
	Taboulé Bio							x								
	Maïs Bio	Sans allergène connu														
	Olives vertes	Sans allergène connu														
	Dés de mimolette								x							
	Bidon vinaigrette	x										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 ou Abricots Bio locaux	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	mercredi, 26 juin 2024															
	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														
REPAS TEMOIN	jeudi, 27 juin 2024															
échantillon	Melon type charentais ou Pastèque Bio	Sans allergène connu														
	Crispy de blé							x								
	Purée d'épinards	x							x							
	Rondelé nature ou Samos								x							
	Tarte aux pommes							x	x							
	Eclair au chocolat							x	x					x		x
REPAS TEMOIN	vendredi, 28 juin 2024															
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		
	Salade de blé Bio, maïs Bio, olives							x								
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Yaourt à boire								x							
	Banane RUP ou Pomme HVE locale	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	
REPAS TEMOIN	lundi, 1 juillet 2024															
	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 ou Pêche Bio locale															
		Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mardi, 2 juillet 2024	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	
échantillon	Melon jaune Bio ou Tomates Bio locales	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Raviolis VBF			x				x	x							
	Emmental Bio ou Edam Bio								x							
	Mister freeze							x								
	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mercredi, 3 juillet 2024	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	
échantillon	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Brandade de poisson	x								x				x		
	Samos								x							
	Mousse au chocolat								x							

REPAS TEMOIN	jeudi, 4 juillet 2024	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	
échantillon	1/2 Oeuf dur														x	
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu														
échantillon	Avocat	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Croc fromage							x	x							
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu														
	Yaourt fruits rouges local ou Yaourt cerise local								x							

REPAS TEMOIN	vendredi, 5 juillet 2024	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	
	Betteraves Bio	Sans allergène connu														
	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	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 ou Six de Savoie								x							
échantillon	Pastèque Bio ou Melon charentais 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.