

## CUISINE DE MILLAS – RF 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	mardi, 6 août 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		
	Pilons de poulet cuits frais	Sans allergène connu													
	Plumeti vanille						x	x							x
	Emmental Bio							x							
	Abricots Bio locaux	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mercredi, 7 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de coquillettes Bio à la catalane						x								
échantillon	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu													
	Rôti de dinde	Sans allergène connu													
	Madeleine						x	x				x			
	Yaourt brassé aux fruits							x							
	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	jeudi, 8 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
échantillon	Oeufs dur Bio											x			
	Dose de mayonnaise	x									x	x			
	Petits beurre Bio						x	x				x			
	Tome Noire IGP							x							
	Nectarine blanche locale	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	vendredi, 9 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de haricots verts coupés et thon												x		
	Dose vinaigrette	x									x				
échantillon	Tomates Bio locales	Sans allergène connu													
	Rôti de porc	Sans allergène connu													
	Chips	Sans allergène connu													
	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.

## CUISINE DE MILLAS – RF 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	mardi, 13 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade sombrero			x											
	Dose vinaigrette	x									x				
	Tarte au fromage						x	x				x			
	Galette pur beurre						x	x				x			
	St Paulin							x							
	Pêche Bio locale	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mercredi, 14 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de blé Bio, maïs Bio et olives						x								
échantillon	Tomates Bio locales	Sans allergène connu													
	Aiguillettes de poulet	Sans allergène connu													
	Madeleine						x	x				x			
	Bonbel							x							
	Fromage blanc aux fruits							x							

REPAS TEMOIN	vendredi, 16 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de pommes de terre, coeur de palmier, thon												x		
	Dose vinaigrette	x									x				
échantillon	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu													
	Rôti de dinde	Sans allergène connu													
	Chips	Sans allergène connu													
	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 – RF 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	mardi, 20 août 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		
	Pilons de poulet cuits frais	Sans allergène connu													
	Plumeti vanille						x	x							x
	Cantafras							x							
	Banane RUP	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mercredi, 21 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de haricots verts coupés au thon												x		
	Pizza au fromage						x	x							
	Galette St Michel Bio						x	x				x			
	Petits suisses aux fruits							x							
	Nectarine Bio locale	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	jeudi, 22 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de coquillettes Bio à la catalane						x								
échantillon	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu													
échantillon	Oeufs dur Bio											x			
	Dose de mayonnaise	x									x	x			
	Chips	Sans allergène connu													
	Edam Bio							x							
	Crème dessert chocolat							x							x

REPAS TEMOIN	vendredi, 23 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de pommes de terre, maïs, olives	Sans allergène connu													
	Dose vinaigrette	x									x				
échantillon	Tomates cerises HVE locales	Sans allergène connu													
	Rôti de porc	Sans allergène connu													
	Galettes pur beurre						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 – RF 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	mardi, 27 août 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	Sans allergène connu													
	Madeleine						x	x				x			
	Mini cabrette							x							
	Pêche Bio locale	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mercredi, 28 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
échantillon	Tomates cerise HVE locales	Sans allergène connu													
	Aiguillettes de poulet	Sans allergène connu													
	Galette St Michel Bio						x	x				x			
	St Paulin							x							
	Liégeois vanille							x							

REPAS TEMOIN	jeudi, 29 août 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													
	Chips	Sans allergène connu													
	Yaourt aux fruits							x							
	Tarte flan						x	x				x			

REPAS TEMOIN	vendredi, 30 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de haricots verts coupés au thon												x		
	Dose vinaigrette	x									x				
échantillon	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu													
	Tortilla							x				x			
	Plumeti vanille						x	x							x
	Kiri							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.