

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, 5 août 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, 6 août 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, 7 août 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, 8 août 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 blanche locale | Sans allergène connu | | | | | | | | | | | | | | |
| | vendredi, 9 août 2024 | | | | | | | | | | | | | | | |
| échantillon | Salade verte | Sans allergène connu | | | | | | | | | | | | | | |
| | Noix | | | | | x | | | | | | | | | | |
| | Bidon vinaigrette | x | | | | | | | | | x | | | | | |
| | Rôti de veau Label Rouge 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.

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, 12 août 2024 | Anhydride sulfureux | Arachides | Céleri | Crustacés | Fruits à coque | Gluten | Lait | Lupin | Mollusques | Moutarde | Oeuf | Poisson | Sésame | Soja |
| | Tarte au fromage | | | | | | x | x | | | | x | | | |
| | Aiguillettes de poulet | Sans allergène connu | | | | | | | | | | | | | |
| | Haricots verts Bio persillés | Sans allergène connu | | | | | | | | | | | | | |
| | Edam Bio | | | | | | | x | | | | | | | |
| échantillon | Melon type charentais Bio | Sans allergène connu | | | | | | | | | | | | | |

| REPAS TEMOIN | mardi, 13 août 2024 | Anhydride sulfureux | Arachides | Céleri | Crustacés | Fruits à coque | Gluten | Lait | Lupin | Mollusques | Moutarde | Oeuf | Poisson | Sésame | Soja |
|--------------|---|----------------------|-----------|--------|-----------|----------------|--------|------|-------|------------|----------|------|---------|--------|------|
| échantillon | Chou chinois | 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, 14 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 | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | vendredi, 16 août 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, 19 août 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, 20 août 2024 | | | | | | | | | | | | | | | |
| échantillon | Pastèque Bio | Sans allergène connu | | | | | | | | | | | | | | |
| | Dés de brebis | | | | | | | x | | | | | | | | |
| | Haut de cuisse de poulet | Sans allergène connu | | | | | | | | | | | | | | |
| | Paella | x | | | x | | | | | x | | | x | | | |
| | Cantafras | | | | | | | x | | | | | | | | |
| | Purée de pommes Bio | Sans allergène connu | | | | | | | | | | | | | | |
| | mercredi, 21 août 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, 22 août 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, 23 août 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, 26 août 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 fraise local | | | | | | | x | | | | | | | |
| 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 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, 28 août 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, 29 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 Bio à l'échalote | Sans allergène connu | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt aux fruits | | | | | | | x | | | | | | | |
| | Tarte normande | | | | | | 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 |
| | Tranches de rosette locale | | | | | | | 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.