

CUISINE DE MILLAS 2

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, 2 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	v	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
		Pilons de poulet	Sans allergène connu													
		Semoule Bio			x			x					x			
		Poêlée de légumes verts							x							
	v	Emmental Bio							x							
	v	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 3 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Salade de maïs, olives	Sans allergène connu													
		Boeuf Bio maître d'hôtel						x	x							
		Riz Bio créole	Sans allergène connu													
		Petits pois carottes à l'échalote	Sans allergène connu													
	v	Gouda Bio							x							
	v	Abricots locaux	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 4 septembre 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													
		Brandade de poisson	x						x					x		
		Purée de pommes de terre (avec Merlu haché moy)	x						x							
		Poêlée de légumes champignons							x							
	v	Cantal AOP							x							
	v	Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 5 septembre 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													
		Escalope de porc au jus	x					x	x							
		Tagliatelles						x	x							
		Brocoli Bio persillés							x							
	v	Yaourt nature Bio							x							
	v	Purée de pomme pêche Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 6 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Betteraves Bio	Sans allergène connu													
		Colin madras	x					x	x			x		x		
		Blé Bio doré	x					x								
		Filan 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 2

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, 2 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Petit suisse Bio							x							
		Nectarine locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 3 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Fromage blanc Bio							x							
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 4 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Pétales de maïs Bio	Sans allergène connu													
		Yaourt nature Bio							x							
		Prunes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 5 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Edam Bio							x							
		Mélange abricots et raisins secs Bio	Sans allergène connu													
		Chocolat noir Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 6 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Yaourt nature Bio							x							
échantillon		Melon 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 2

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, 9 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	v	Carottes bâtonnets	Sans allergène connu													
	v	sauce échalote ciboulette							x							
		Cabillaud sauce dugléré	x					x	x					x		
		Pommes de terre cubes persillées							x							
		Ratatouille Bio	Sans allergène connu													
	v	Tomme Noire IGP							x							
	v	Raisins locaux	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 10 septembre 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													
		Colin à l'indienne	x					x						x		
		Coquillettes Bio						x	x							
		Duo de carottes au cumin							x							
	v	Edam Bio							x							
	v	Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 11 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Salade coeur de palmier, maïs, olives	Sans allergène connu													
		Cuisse de poulet grillée	Sans allergène connu													
		Lentilles préparées au jus						x								
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	v	Gouda Bio							x							
	v	Pêche Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 12 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	v	Avocat et radis	Sans allergène connu													
		Omelette nature Bio							x				x			
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Poêlée méridionale	Sans allergène connu													
	v	Fromage blanc Bio							x							
	v	Purée de pomme Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	vendredi, 13 septembre 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													
		Blanquette de Vedell IGP			x			x	x							
		Semoule Bio			x			x					x			
		Gratin de chou-fleur et brocoli Bio						x	x							
	v	Samos							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.

CUISINE DE MILLAS 2

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		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		lundi, 9 septembre 2024														
		Petit suisse Bio							x							
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu													
		mardi, 10 septembre 2024														
		Riz soufflé au chocolat Bio						x								
		Fromage blanc Bio							x							
		Abricots locaux	Sans allergène connu													
		mercredi, 11 septembre 2024														
		Yaourt nature Bio							x							
		Pâte de fruits Bio	Sans allergène connu													
		jeudi, 12 septembre 2024														
		Cantal AOP							x							
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu													
		vendredi, 13 septembre 2024														
		Biscotte Bio						x								
		Fromage blanc local							x							
		Banane Bio	Sans allergène connu													
		Confiture de fraise 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 2

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, 16 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu													
		Viande pour bolognaise	x					x	x							
		Pennes Bio						x	x							
		Courgettes Bio persillées	Sans allergène connu													
	V	Gouda Bio							x							
	V	Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 17 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Maïs Bio, olives vertes	Sans allergène connu													
		Colin sur julienne de légumes	x		x			x	x					x		
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Jeunes carottes persillées							x							
	V	Cantal AOP							x							
	V	Prunes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 18 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Soupe de légumes	x		x											
		Escalope de poulet sauce hollandaise							x				x			
		Purée de pommes de terre	x						x							
		Beignets de salsifis						x	x							
	V	Emmental Bio							x							
	V	Nectarine locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 19 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Carottes râpées Bio	Sans allergène connu													
		Cubes de saumon à l'oseille	x					x	x					x		
		Blé Bio à la tomate						x								
		Epinards Bio à la béchamel						x	x							
	V	Yaourt nature Bio							x							
	V	Purée de pomme Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 20 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
		Paleron de bœuf sauce forestière						x	x							
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Poêlée de légumes champignons							x							
	V	Kiri							x							
	V	Banane 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 2

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, 16 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Petit suisse Bio							x							
		Pêche locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 17 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Fromage blanc Bio							x							
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 18 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Muesli au chocolat Bio						x	x							
		Yaourt nature Bio							x							
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 19 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Babybel Bio							x							
		Mélange abricots et raisins secs Bio	Sans allergène connu													
		Chocolat au lait Bio							x							
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 20 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Yaourt nature Bio							x							
échantillon		Melon 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 2

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, 23 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Salade de cœur de palmier, maïs, olives	Sans allergène connu													
		Rôti de dinde Label rouge au jus	x					x	x							
		Riz Bio créole	Sans allergène connu													
		Courgettes Bio à la provençale	Sans allergène connu													
	v	Gouda Bio							x							
	v	Raisins locaux	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 24 septembre 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													
		Merlu sauce portugaise	x											x		
		Pommes de terre cubes persillées							x							
		Poêlée de légumes champignons							x							
	v	Samos							x							
	v	Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 25 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Salade de haricots verts coupés et thon												x		
		Vedell IGP aux petits oignons	x					x	x			x				
		Flageolets Bio à l'échalote	Sans allergène connu													
		Carottes Bio braisées	x						x							
	v	Cantal AOP							x							
	v	Abricots locaux	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 26 septembre 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 nature Bio							x				x			
		Pipe rigate						x	x							
		Purée de brocoli	x						x							
	v	Fromage blanc Bio							x							
	v	Purée de pomme banane	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 27 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	v	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
		Hoki sauce échalote	x					x	x					x		
		Gratin dauphinois maison	x					x	x							
		Poêlée campagnarde	Sans allergène connu													
	v	Edam Bio							x							
	v	Purée de pomme coing	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 2

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, 23 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Petit suisse Bio							x								
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 24 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Pétales de maïs Bio	Sans allergène connu														
		Fromage blanc Bio							x								
		Pomme locale	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 25 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Yaourt nature Bio							x								
		Pâte de fruits Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 26 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Tomme Noire IGP							x								
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 27 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Galette de riz soufflé Bio													x		
		Fromage blanc local							x								
		Banane Bio	Sans allergène connu														
		Confiture d'abricot 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.