

## CUISSINE DE MILLAS 1

### 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		
	<b>lundi, 2 septembre 2024</b>																
échantillon	Tomates HVE locales																
	Dés de mozzarella							x									
	Bidon vinaigrette	x									x						
échantillon	Melon type charentais																
	Haut de cuisse de poulet																
	Riz Bio paella				x					x			x				
	Yaourt fraise local ou Yaourt abricot local							x									
	<b>mardi, 3 septembre 2024</b>																
	Taboulé Bio						x										
	Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio, olives																
	Bidon vinaigrette	x									x						
	Dés de mimolette ou Dés d'emmental							x									
	Boeuf Bio maître d'hôtel						x	x									
	Petits pois carottes à l'échalote																
	Nectarine HVE locale ou Abricots locaux																
	<b>mercredi, 4 septembre 2024</b>																
échantillon	Pastèque Bio																
	Saucisse grillée																
	Purée de pommes de terre	x						x									
	Samos							x									
	Mousse au chocolat							x									
	<b>jeudi, 5 septembre 2024</b>																
échantillon	Melon Bio ou Concombres Bio locaux																
	Bidon vinaigrette	x									x						
	Lasagnes aux légumes mozzarella et basilic Bio			x			x	x									
	Crème dessert chocolat Bio ou Crème dessert vanille Bio							x									
	<b>vendredi, 6 septembre 2024</b>																
	Pizza au fromage Bio						x	x									
	Crêpe au fromage						x	x				x					
	Poisson pané						x	x					x				
échantillon	Tranche de citron																
	Flan de duo de courgettes au pesto							x				x					
	Gouda Bio ou Babybel Bio							x									
	Banane RUP ou Prunes																

\*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 1

### 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, 9 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Salade de coquillettes Bio au thon	x					x				x	x	x			
	Salade de pois chiches à l'orientale	x														
	Vedell IGP marengo	x					x	x								
	Gratin de chou-fleur						x	x								
	Croc Lait ou Mini cabrette							x								
	Abricots locaux ou Pêche locale	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mardi, 10 septembre 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														
échantillon	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu														
	Olives noires	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Raviolis VBF			x			x	x								
	Yaourt nature Bio ou Fromage blanc Bio							x								
	Dose de sucre	Sans allergène connu														
	Purée de pommes poires Bio ou Purée de pommes Bio	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mercredi, 11 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Salade de blé Bio, maïs Bio, olives						x									
	Poisson meunière						x	x					x			
	Poêlée de légumes verts							x								
	Vache qui rit							x								
	Pêche Bio locale	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	jeudi, 12 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	1/4 Avocat	Sans allergène connu														
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu														
échantillon	Oeuf dur Bio											x				
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Dahl de lentilles Bio et petits pois	x					x				x					
	Riz parfumé	Sans allergène connu														
	Flan vanille nappé caramel Bio ou Yaourt vanille Bio							x								

REPAS TEMOIN	vendredi, 13 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Rosette locale ou Chorizo local							x								
	Cornichon	x									x					
	Cabillaud sauce dugléré	x					x	x					x			
	Pommes de terre cubes et ratatouille Bio	Sans allergène connu														
	Babybel Bio ou Gouda Bio							x								
	Raisins locaux ou Nectarine 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 1

### 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, 16 septembre 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
	Olives noires															Sans allergène connu
	Bidon vinaigrette	x									x					
échantillon	Radis															Sans allergène connu
	Beurre individuel							x								
	Merlu sur lit de poireaux	x					x	x					x			
	Purée crécy	x						x								
	Fromage blanc aux fruits ou Yaourt sucré							x								

REPAS TEMOIN	mardi, 17 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Salade d'haricots verts coupés et thon												x			
	Betteraves lanières															Sans allergène connu
	Miettes de surimi				x		x					x	x			
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Pennes Bio à la carbonara (porc)	x					x	x								
	Pennes Bio						x	x								
	Emmental râpé							x								
	Prunes ou Pêche locale															Sans allergène connu

REPAS TEMOIN	mercredi, 18 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Coleslaw										x	x			
	Escalope de poulet sauce hollandaise							x				x			
	Gnocchi à la romaine							x				x			
	Kiri							x							
	Yaourt fraise Bio							x							

REPAS TEMOIN	jeudi, 19 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Salade verte															Sans allergène connu
échantillon	Tomates HVE locales															Sans allergène connu
échantillon	1/2 œuf dur Bio											x				
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Crispy de blé						x									
	Epinards Bio à la béchamel						x	x								
	Cantal AOP ou Tomme Noire IGP							x								
	Tarte aux pommes						x	x								
	Eclair au chocolat						x	x				x			x	

REPAS TEMOIN	vendredi, 20 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Paleron de bœuf sauce forestière						x	x								
	Pommes de terre quartier rôties															Sans allergène connu
	Croc Lait ou Samos							x								
échantillon	Banane Bio ou 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.

## CUISSINE DE MILLAS 1

### 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, 23 septembre 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 dinde Label Rouge au jus	x					x	x							
	Courgettes Bio à a provençale sur lit de riz Bio														Sans allergène connu
	Banane RUP ou Raisins locaux														Sans allergène connu
REPAS TEMOIN	mardi, 24 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Merlu sauce crustacés	x			x		x	x					x		
	Pommes de terre cubes et champignons persillés														Sans allergène connu
	Emmental Bio ou Edam Bio							x							
	Pomme locale ou Prunes														Sans allergène connu
REPAS TEMOIN	mercredi, 25 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de pommes de terre cubes, maïs, olives														Sans allergène connu
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Poisson pané						x	x					x		
échantillon	Tranche de citron														Sans allergène connu
	Carottes Bio braisées	x						x							
	Yaourt vanille Bio							x							
	Abricots locaux														Sans allergène connu
REPAS TEMOIN	jeudi, 26 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Pastèque Bio ou Concombres Bio locaux														Sans allergène connu
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Bolognaise de lentilles Bio						x								
	Pipe rigate						x	x							
	Dés de mozzarella							x							
	Rondelé nature ou Croc Lait							x							
	Poire au sirop ou Ananas au sirop														Sans allergène connu
	Sauce chocolat							x							
	Sauce caramel														Sans allergène connu
REPAS TEMOIN	vendredi, 27 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Tomates HVE locales ou Melon jaune														Sans allergène connu
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Escalope viennoise						x								
	Gratin dauphinois maison	x					x	x							
	Yaourt pêche local ou Yaourt fraise local							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.