

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, 2 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Tomates HVE locales	Sans allergène connu													
	Dés de mozzarella							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Haut de cuisse de poulet	Sans allergène connu													
	Riz Bio paella				x					x			x		
	Yaourt fraise local							x							
REPAS TEMOIN	mardi, 3 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
	Dés de mimolette ou Dés d'emmental							x							
	Boeuf Bio maître d'hôtel						x	x							
	Petits pois carottes à l'échalote	Sans allergène connu													
	Nectarine HVE locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 4 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Pastèque Bio	Sans allergène connu													
	Saucisse grillée	Sans allergène connu													
	Purée de pommes de terre	x						x							
	Samos							x							
	Mousse au chocolat							x							
REPAS TEMOIN	jeudi, 5 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Melon Bio	Sans allergène connu													
	Lasagnes aux légumes mozzarella et basilic Bio			x			x	x							
	Crème dessert chocolat Bio							x							
REPAS TEMOIN	vendredi, 6 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Pizza au fromage Bio						x	x							
	Poisson pané						x	x					x		
échantillon	Tranche de citron	Sans allergène connu													
	Flan de duo de courgettes au pesto							x				x			
	Gouda Bio							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.

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)													
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
REPAS TEMOIN	lundi, 9 septembre 2024														
	Salade de coquillettes Bio au thon	x					x				x	x	x		
	Vedell IGP marengo	x					x	x							
	Gratin de chou-fleur						x	x							
	Croc Lait							x							
	Abricots locaux	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													
	Raviolis VBF			x			x	x							
	Yaourt nature Bio							x							
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
	Purée de pommes poires 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	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							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 local							x							
	Cornichon	x									x				
	Cabillaud sauce dugléré	x					x	x					x		
	Pommes de terre cubes et ratatouille Bio	Sans allergène connu													
	Babybel Bio							x							
	Raisins locaux	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				
	Merlu sur lit de poireaux	x					x	x					x		
	Purée crécy	x						x							
	Fromage blanc aux fruits							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		
	Pennes Bio à la carbonara (porc)	x					x	x							
	Pennes Bio						x	x							
	Emmental râpé							x							
	Prunes	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	1/2 œuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Crispy de blé						x								
	Epinards Bio à la béchamel						x	x							
	Cantal AOP							x							
	Tarte aux pommes						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							x							
échantillon	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 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															
	Banane RUP															

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														
	Emmental Bio							x							
	Pomme locale														

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														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Poisson pané						x	x					x		
échantillon	Tranche de citron														
	Carottes Bio braisées	x						x							
	Yaourt vanille Bio							x							
	Abricots locaux														

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														
	Bolognaise de lentilles Bio						x								
	Pipe rigate						x	x							
	Dés de mozzarella							x							
	Rondelé nature							x							
	Poire au sirop														
	Sauce chocolat							x							

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														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Escalope viennoise						x								
	Gratin dauphinois maison	x					x	x							
	Yaourt pêche 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.