

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													
échantillon	1/2 œuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Pâtes végétales HVE						x								
	Emmental râpé							x							
	Poêlée de légumes verts							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							x							
	Omelette nature Bio							x				x			
	Petits pois carottes à l'échalote	Sans allergène connu													
	Nectarine HVE locale	Sans allergène connu													
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							
	Boullgour et petits pois façon risotto						x	x				x			
	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 pois chiches à l'orientale	x													
	Omelette nature Bio									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													
	Pâtes végétales HVE au brocoli et Boursin							x		x					
	Yaourt nature Bio									x					
	Dose de sucre														
		Sans allergène connu													
	Purée de pommes poires Bio														
		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														

REPAS TEMOIN	vendredi, 13 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Céleri rémoulade	x		x									x	x	
	Pané blé épinaud et emmental							x		x					
		Sans allergène connu													
	Pommes de terre cubes et ratatouille Bio														
	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													
	Dés de mimolette							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Chili sin carne	Sans allergène connu													
	Riz parfumé	Sans allergène connu													
	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	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Omelette nature Bio							x				x			
En attente fiche technique	Orge perlé, lentilles corail et légumes cuisinés														
	Emmental râpé							x							
	Prunes	Sans allergène connu													

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
	Galette de boulgour et lentilles corail			x			x	x							
	Poêlée de légumes champignons							x							
	Croc Lait							x							
	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)													
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
REPAS TEMOIN	lundi, 23 septembre 2024														
	Tarte au fromage						x	x					x		
	Omelette nature Bio							x					x		
	Courgettes Bio à a provençale sur lit de riz Bio	Sans allergène connu													
	Banane RUP	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
			Couscous végétarien Bio						x						
	Semoule Bio et pois chiches Bio			x			x								
	Emmental Bio							x							
	Pomme locale	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	Sans allergène connu											
	Bolognaise de lentilles Bio						x								
	Pipe rigate						x	x							
	Dés de mozzarella							x							
	Rondelé nature							x							
	Poire au sirop	Sans allergène connu													
	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	Sans allergène connu											
échantillon	Oeuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Parmentier de légumes						x	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.