

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes et Origines collèges

(Les allergènes sont à consulter au plus près de la consommation)

MIDI	lundi, 30 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Coleslaw										x	x			
	*Paleron de bœuf sauce brune	x					x	x							
	Macaronis Bio						x								
	Dés de mozzarella							x							
	Fromage blanc Bio							x							
	Miel local							Sans allergène connu							
	Salade verte							Sans allergène connu							
	Croûtons						x								
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Céréales gourmandes Bio						x								x
	Yassa végétarien (courgettes, carottes, pois chiches, poivrons)	x					x				x				
	Yaourt nature Bio							x							
	Dose de sucre							Sans allergène connu							

MIDI	mardi, 1 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	*Chorizo							x							
	*Sauté de dinde Label Rouge à la grecque	x					x	x							
	Poêlée printanière maison							x							
	Edam Bio							x							
	Poire locale							Sans allergène connu							
	Oeuf dur Bio											x			
	Mayonnaise										x	x			
	Raviolis aux légumes			x			x								
	Emmental Bio							x							
	Banane RUP							Sans allergène connu							

MIDI	jeudi, 3 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade sombrero			x											
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Cubes de poisson aux céréales						x	x					x		
	Pommes de terre béchamel	x					x	x							
	Tomme Noire IGP							x							
	Pomme Bio locale							Sans allergène connu							
	Céleri rémoulade			x							x	x			
	Tortilla							x				x			
	Mousseline de petits pois	x						x							
	Cantal AOP							x							
	Prunes							Sans allergène connu							

MIDI	vendredi, 4 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Carottes bâtonnets Bio							Sans allergène connu							
	Sauce échalote ciboulette							x							
	*Colin sauce crustacés	x			x		x	x					x		
	Riz Bio créole							Sans allergène connu							
	Liégeois chocolat							x							
	Concombres Bio							Sans allergène connu							
	Galette de blé tomate mozzarella						x	x							
	Gnocchi, fèves et petits pois						x								
	Liégeois vanille							x							

Origines :

*Paleron de bœuf : Union Européenne

*Chorizo : Viande de porc Union Européenne

*Sauté de dinde Label Rouge : France

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes et Origines collèges

(Les allergènes sont à consulter au plus près de la consommation)

MIDI	lundi, 7 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Melon jaune	Sans allergène connu														
*Escalope de dinde Label Rouge sauce basquaise	x		x				x					x			
Coquillettes Bio							x	x							
Dés de mozzarella								x							
Yaourt abricot local								x							
Coleslaw											x	x			
1/2 œuf dur Bio												x			
Bidon vinaigrette	x										x				
Pâtes végétales							x	x							
Emmental râpé								x							
Poêlée méridionale	Sans allergène connu														
Yaourt sucré local								x							

MIDI	mardi, 8 octobre 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 Bio, olives	Sans allergène connu														
Dés d'emmental								x							
Bidon vinaigrette	x										x				
*Vedell IGP à la Corse	x						x								
Céréales gourmandes Bio							x								x
Pomme Bio locale	Sans allergène connu														
Taboulé Bio							x								
Dés de mimolette								x							
Omelette nature Bio								x				x			
Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu														
Banane Bio	Sans allergène connu														

MIDI	jeudi, 10 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Concombres locaux	Sans allergène connu														
Bidon vinaigrette	x										x				
Cubes de poisson aux céréales							x	x					x		
Poêlée de légumes champignons								x							
Tarte flan							x	x				x			
Salade verte locale	Sans allergène connu														
Pané fromager							x	x					x		
Purée de patates douces crémée	x							x							
Eclair au chocolat							x	x				x			x

MIDI	vendredi, 11 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Crêpe au fromage							x	x				x			
*Colin à l'indienne	x						x						x		
Carottes Bio persillées	Sans allergène connu														
Babybel Bio								x							
Raisins locaux	Sans allergène connu														
Roulé au fromage							x	x				x			
Céréales et légumes cuisinés à la béchamel (lentilles, boulgour, quinoa, brocoli, carottes)	x					x	x	x			x				
Gouda Bio								x							
Prunes	Sans allergène connu														

Origines :

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes et Origines collèges

(Les allergènes sont à consulter au plus près de la consommation)

MIDI	lundi, 14 octobre 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 porc au thym local	x													
	Courgettes Bio persillées														Sans allergène connu
	Banane RUP														Sans allergène connu
	Pizza au fromage Bio						x	x							
	Omelette nature Bio							x				x			
	Riz Bio à la tomate			x											
	Prunes														Sans allergène connu

MIDI	mardi, 15 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Tranche de surimi						x					x	x		
	Mayonnaise										x	x			
	*Merlu sur julienne de légumes	x		x			x	x					x		
	Brocoli Bio persillés							x							
	Tomme Noire IGP							x							
	Pomme locale														Sans allergène connu
	Avocat														Sans allergène connu
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Bolognaise de lentilles						x								
	Pipe rigate						x	x							
	Dés de mozzarella							x							
	Cantal AOP							x							
	Poire locale														Sans allergène connu

MIDI	jeudi, 17 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Concombres locaux														Sans allergène connu
	Dés de mozzarella							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Poisson meunière						x						x		
	Poêlée ratatouille														Sans allergène connu
	Jus de pomme Bio local														Sans allergène connu
	Rousquilles						x	x				x			
	Salade verte locale														Sans allergène connu
	Yassa végétarien (courgettes, carottes, pois chiches, poivrons)	x					x					x			
	Semoule Bio (végétarienne)			x			x								

MIDI	vendredi, 18 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Melon jaune														Sans allergène connu
	*Sauté de dinde Label Rouge à la normande	x					x	x							
	Polenta au Butternut local							x							
	Yaourt fraise local							x							
	Endives														Sans allergène connu
	Noix					x									
	Oeuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Parmentier de légumes						x	x			x				x
	Fromage blanc local							x							

Origines :

*Rôti de porc : Union Européenne

*Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Sauté de dinde Label Rouge : France