

## CUISINE DE MILLAS 2

### Menus, Allergènes, Origines 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 TÉMOIN	OPTION	lundi, 30 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													
		*Paleron de bœuf sauce brune	x					x	x							
		Macaronis Bio						x								
		Brocoli Bio persillés							x							
	V	Yaourt nature Bio							x							
	V	Miel local (à partir de 1 an)	Sans allergène connu													
	V	Purée de pomme Bio	Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	OPTION	mardi, 1 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Betteraves Bio et olives	Sans allergène connu													
		*Sauté de dinde Label Rouge à la grecque	x					x	x							
		Polenta							x							
		Poêlée printanière maison							x							
	V	Gouda Bio							x							
	V	Banane RUP	Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	OPTION	mercredi, 2 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Melon jaune	Sans allergène connu													
		*Merlu madras	x					x	x					x		
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Chou-fleur persillé							x							
	V	Chavroux							x							
	V	Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	option	jeudi, 3 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Soupe de légumes	x		x											
		*Sauté de porc local à la catalane	x					x								
		Gratin dauphinois maison	x					x	x							
		Mousseline de petits pois	x						x							
	V	Tomme Noire IGP							x							
	V	Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	option	vendredi, 4 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Sans allergène connu													
		*Colin à la bretonne	x		x				x					x		
		Riz Bio créole	Sans allergène connu													
		Duo forestier	Sans allergène connu													
	V	Emmental Bio							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.

#### Origines :

\*Paleron de bœuf : Union Européenne

\*Sauté de dinde Label Rouge : France

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

\*Sauté de porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

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

## CUISINE DE MILLAS 2

### Menus, Allergènes, Origines 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, 30 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Veau Bio															Sans allergène connu
		Mixé de Potiron															Sans allergène connu
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 1 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge															Sans allergène connu
		Mixé de Brocoli															Sans allergène connu
		Polenta															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 2 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Merlu vapeur												x			
		Mixé d'Haricots verts															Sans allergène connu
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 3 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Porc local															Sans allergène connu
		Mixé de Courgettes Bio															Sans allergène connu
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 4 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Colin vapeur												x			
		Mixé de carottes															Sans allergène connu
		Purée de patates douces															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															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.

#### Origines :

\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

\*Porc local : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

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

## CUISINE DE MILLAS 2

### Menus, Allergènes, Origines 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, 7 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Betteraves Bio	Sans allergène connu													
		*Escalope de dinde Label Rouge sauce basquaise	x					x								
		Coquillettes Bio						x	x							
		Poêlée méridionale	Sans allergène connu													
	V	Gouda Bio							x							
	V	Orange Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 8 octobre 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													
		*Vedell IGP à la Corse	x					x								
		Semoule Bio						x								
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	V	Samos							x							
	V	Purée de pomme banane	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 9 octobre 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													
		*Hoki sauce bonne femme	x					x	x					x		
		Haricots blancs au jus	Sans allergène connu													
		Poêlée ratatouille	Sans allergène connu													
	V	Tomme Noire IGP							x							
	V	Raisins locaux	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 10 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Concombres locaux	Sans allergène connu													
		Omelette nature Bio							x				x			
		Purée de patates douces crémée	x						x							
		Poêlée de légumes champignons	Sans allergène connu													
	V	Fromage blanc Bio							x							
	V	Purée de pomme coing	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 11 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Pastèque	Sans allergène connu													
		*Colin à l'indienne	x					x						x		
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Carottes Bio persillées	Sans allergène connu													
	V	Edam Bio							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.

#### Origines :

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

\*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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

## CUISINE DE MILLAS 2

### Menus, Allergènes, Origines 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
		<b>lundi, 7 octobre 2024</b>														
		Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge	Sans allergène connu													
		Mixé d'Épinards	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
		<b>mardi, 8 octobre 2024</b>														
		Mixé ou haché de *Vedell IGP	Sans allergène connu													
		Mixé de Céleri			x											
		Polenta	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
		<b>mercredi, 9 octobre 2024</b>														
		Mixé ou haché de *Hoki vapeur												x		
		Mixé de Potiron	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
		<b>jeudi, 10 octobre 2024</b>														
		Mixé ou haché de *Escalope de poulet	Sans allergène connu													
		Mixé de Petits pois	Sans allergène connu													
		Purée de patates douces	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
		<b>lundi, 11 novembre 2024</b>														
		Mixé ou haché de *Colin vapeur												x		
		Mixé de Carottes	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	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.

#### Origines :

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

\*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

\*Escalope de poulet : France

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

## CUISINE DE MILLAS 2

### Menus, Allergènes, Origines 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 TMOIN	OPTION	lundi, 14 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Melon jaune	Sans allergène connu													
		*Rôti de porc au thym local	x													
		Riz Bio à la tomate	Sans allergène connu													
		Courgettes Bio à la provençale	Sans allergène connu													
	V	Gouda Bio							x							
	V	Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	OPTION	mardi, 15 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Salade de haricots verts coupés	Sans allergène connu													
		*Merlu sur julienne de légumes	x		x			x	x					x		
		Pipe rigate						x	x							
		Brocoli Bio persillés							x							
	V	Cantal AOP							x							
	V	Pomme locale	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	OPTION	mercredi, 16 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Endives et pomme locale	Sans allergène connu													
		Fricassé de *Veau Bio moutarde et estragon	x					x	x			x				
		Pommes de terre lamelles persillées							x							
		Epinards Bio à la béchamel						x	x							
	V	Emmental Bio							x							
	V	Prunes	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	option	jeudi, 17 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Concombres locaux	Sans allergène connu													
		*Colin à la bretonne	x		x				x					x		
		Semoule Bio (végétarienne)			x			x								
		Poêlée ratatouille	Sans allergène connu													
	V	Yaourt nature Bio							x							
	V	Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	option	vendredi, 18 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		*Pilon de poulet	Sans allergène connu													
		Polenta au butternut local							x							
		Beignets de salsifis						x	x							
	V	Kiri							x							
	V	Poire 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.

**Origines :**

\*Rôti de porc : Union Européenne

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

\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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

\*Pilon de poulet : Union Européenne

## CUISINE DE MILLAS 2

### Menus, Allergènes, Origines 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, 14 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Boeuf Bio															Sans allergène connu
		Mixé de Carottes															Sans allergène connu
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu

REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 15 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Merlu vapeur												x			Sans allergène connu
		Mixé de Courgettes Bio															Sans allergène connu
		Purée de patates douces															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu

REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 16 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Veau Bio															Sans allergène connu
		Mixé de Potiron															Sans allergène connu
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu

REPAS TEMOIN	option	jeudi, 17 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Colin vapeur												x			Sans allergène connu
		Mixé de Brocoli															Sans allergène connu
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu

REPAS TEMOIN	option	vendredi, 18 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Escalope de poulet															Sans allergène connu
		Mixé d'Haricots verts															Sans allergène connu
		Polenta															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															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.

#### Origines :

\*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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

\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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

\*Escalope de poulet : France

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines 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 TMOIN	OPTION	lundi, 21 octobre 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													
		*Hoki au court-bouillon	x		x									x		
		Riz Bio créole	Sans allergène connu													
		Carottes Bio braisées	x						x							
	V	Gouda Bio	Sans allergène connu													
	V	Orange	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	OPTION	mardi, 22 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Pamplemousse et avocat	Sans allergène connu													
		Axoa de *Vedell IGP	x					x								
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Petits pois Bio à l'échalote	Sans allergène connu													
	V	Samos	Sans allergène connu													
	V	Purée de pomme Bio	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	OPTION	mercredi, 23 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		*Escalope de dinde Label Rouge à la forestière	x					x	x							
		Farfalles Bio						x	x							
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	V	Cantal AOP	Sans allergène connu													
	V	Pomme Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	option	jeudi, 24 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Carottes bâtonnets Bio	Sans allergène connu													
	V	Sauce échalote ciboulette							x							
		Omelette nature Bio							x				x			
		Purée de pommes de terre	x						x							
		Poêlée ratatouille	Sans allergène connu													
	V	Fromage blanc Bio	Sans allergène connu													
	V	Purée de pomme coing	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	option	vendredi, 25 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de potiron	x						x							
		*Cubes de saumon au basilic	x					x	x					x		
		Blé Bio doré	x					x								
		Poêlée campagnarde	Sans allergène connu													
	V	Edam Bio	Sans allergène connu													
	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.

#### Origines :

\*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

\*Cubes de saumon : Salmo salar

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines 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, 21 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Hoki vapeur												x		
		Mixé d'Épinards	Sans allergène connu													
		Polenta	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 22 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Vedell IGP	Sans allergène connu													
		Mixé de Potiron	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 23 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge	Sans allergène connu													
		Mixé de Céleri			x											
		Purée de patates douces	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 24 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Escalope de poulet	Sans allergène connu													
		Mixé de Carottes	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 25 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Saumon vapeur												x		
		Mixé de Petits pois	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	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.

#### Origines :

\*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

\*Escalope de poulet : France

\*Saumon : Salmo salar



## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines 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, 28 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Radis	Sans allergène connu													
		Freginat de Baixas (*Boeuf Bio)	x					x								
		Haricots blancs au jus	Sans allergène connu													
		Poêlée légumes champignons							x							
	V	Gouda Bio							x							
	V	Purée de pomme pêche Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 29 octobre 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 sauce citron	x					x	x					x		
		Pommes de terre lamelles persillées							x							
		Fian de courgettes Bio							x				x			
	V	Tomme Noire IGP							x							
	V	Poire locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 30 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		*Cabillaud à l'indienne	x					x						x		
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Brocoli Bio persillés							x							
	V	Emmental Bio							x							
	V	Pomme Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 31 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Endives et pommes locales	Sans allergène connu													
		*Viande bolognaise	x						x							
		Torsades Bio						x	x							
		Purée de potiron Bio crémée	x						x							
	V	Kiri							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.

#### Origines :

\*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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

\*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

\*Viande bolognaise : Mitonnée de bœuf français

## CUISINE DE MILLAS 1

### Menus, Allergènes, Origines 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, 28 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Boeuf Bio														
		Mixé de Carottes	Sans allergène connu													
		Polenta	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mardi, 29 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Colin vapeur												x		
		Mixé de Courgettes Bio	Sans allergène connu													
		Purée de patates douces	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	OPTION	mercredi, 30 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur												x		
		Mixé de Brocoli	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 31 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Escalope de poulet	Sans allergène connu													
		Mixé de Potiron	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	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.

#### Origines :

\*Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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

\*Cabillaud MSC : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)

\*Escalope de poulet : France