

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 TÉMOIN	OPTION	lundi, 30 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Concombres Bio locaux														
		*Rôti de veau sauce brune	x					x	x							
		Macaronis Bio						x								
		Flan de petits légumes			x				x				x			
	V	Yaourt nature Bio							x							
	V	Miel local (à partir de 1 an)														
	V	Purée de pomme Bio														
			Sans allergène connu													
			Sans allergène connu													
			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														
		*Sauté de dinde Label Rouge aux petits oignons	x		x			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
<i>échantillon</i>	V	Melon jaune														
		*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
<i>échantillon</i>	V	Carottes bâtonnets Bio														
	V	Sauce échalote ciboulette							x							
		*Sauté de porc local à la catalane	x					x								
		Blé Bio doré	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														
		*Colin à la bretonne	x		x				x					x		
		Riz Bio créole														
		Duo forestier														
	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 :

*Rôti de veau : Union Européenne

*Sauté de dinde Label Rouge : France

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

*Sauté de porc : Porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie

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

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, 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
		Polenta															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 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 TEOIN	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			x						x		
		Coquillettes Bio						x	x							
		Poêlée méridionale	Sans allergène connu													
	V	Gouda Bio							x							
	V	Orange Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	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			x					x			
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	V	Samos							x							
	V	Purée de pomme banane	Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	OPTION	mercredi, 9 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Mais Bio, olives vertes	Sans allergène connu													
		*Hoki sauce bonne femme	x					x	x					x		
		Haricots blancs au jus						x								
		Poêlée campagnarde	Sans allergène connu													
	V	Tomme Noire IGP							x							
	V	Raisins locaux	Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	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 ratatouille	Sans allergène connu													
	V	Fromage blanc Bio							x							
	V	Purée de pomme coing	Sans allergène connu													
REPAS TEOIN	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													
		*Cabillaud sauce citron	x					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)

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

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		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		lundi, 7 octobre 2024														
		Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge	Sans allergène connu													
		Mixé d'Epinards	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
		mardi, 8 octobre 2024														
		Mixé ou haché de *Vedell IGP	Sans allergène connu													
		Mixé de Céleri			x											
		Polenta	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
		mercredi, 9 octobre 2024														
		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													
		jeudi, 10 octobre 2024														
		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													
		lundi, 11 novembre 2024														
		Mixé ou haché de *Cabillaud 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 : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Escalope de poulet : France

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

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, 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		x			x					x			
		Riz Bio créole	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 TEMOIN	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		
		Pommes de terre lamelles persillées														
		Epinards Bio à la béchamel														
	V	Cantal AOP							x							
	V	Pomme locale	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
échantillon	V	Endives et pomme locale	Sans allergène connu													
		Fricassé de *Veau Bio moutarde et estragon	x					x	x			x				
		Torsades Bio														
		Purée de brocoli	x						x							
	V	Emmental Bio							x							
	V	Prunes	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
échantillon	V	Concombres locaux	Sans allergène connu													
		*Pilon de poulet	Sans allergène connu													
		Semoule Bio (végétarienne)			x			x								
		Poêlée de légumes verts														
	V	Yaourt nature Bio							x							
	V	Purée de pomme abricot Bio	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
	V	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Sans allergène connu													
		*Colin à la bretonne	x		x				x					x		
		Polenta au butternut local														
		Beignets de salsifis														
	V	Kiri						x	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)

*Pilon de poulet : Union Européenne

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

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, 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 *Escalope de poulet															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 *Colin vapeur												x			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)

*Escalope de poulet : France

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

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
échantillon	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								x							
	V	Orange		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
échantillon	V	Pamplemousse et avocat		Sans allergène connu													
		Axa de *Vedell IGP		x					x								
		Méli-mélo gourmand							x		x						
		Petits pois Bio à l'échalote		Sans allergène connu													
	V	Samos								x							
	V	Purée de pomme Bio		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
		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								x							
	V	Pomme Bio locale		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
	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								x							
	V	Purée de pomme coing		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
		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								x							
	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'Epinards	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
échantillon	V	Radis		Sans allergène connu													
		Freginat de Baixas (*Boeuf Bio)		x					x								
		Haricots blancs au jus							x								
		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							
		Flan 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
échantillon	V	Endives et pommes locales		Sans allergène connu													
		*Viande pour bolognaise		x					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															Sans allergène connu
		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			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, 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			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	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