



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 (à consulter au plus près de la consommation)												
REPAS TEMOIN		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	lundi, 30 septembre 2024															
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu														
	Croûtons						x									
	Bidon vinaigrette	x									x					
	*Rôti de veau ou *Paleron de bœuf sauce brune	x					x	x								
	Macaronis Bio						x									
	Dés de mozzarella							x								
	Fromage blanc Bio							x								
	Miel local	Sans allergène connu														
	Purée de pommes Bio (adultes)	Sans allergène connu														
	mardi, 1 octobre 2024															
échantillon	Oeuf dur Bio (adultes)											x				
	Dose de mayonnaise (adultes)										x	x				
	*Sauté de dinde Label Rouge aux petits oignons	x		x			x				x	x				
	Poêlée printanière maison							x								
	Edam Bio							x								
	Poire locale	Sans allergène connu														
	mercredi, 2 octobre 2024															
échantillon	Melon jaune	Sans allergène connu														
	*Merlu madras	x					x	x					x			
	Céréales gourmandes Bio						x								x	
	Chavroux							x								
	Yaourt à la banane Bio							x								
	jeudi, 3 octobre 2024															
	Tomates HVE locales (adultes)	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Tortilla							x				x				
	Mousseline de petits pois	x						x								
	Tomme Noire IGP							x								
	Pomme Bio locale	Sans allergène connu														
	vendredi, 4 octobre 2024															
échantillon	Carottes bâtonnets	Sans allergène connu														
	Sauce échalote ciboulette							x								
	*Colin sauce crustacés	x			x		x	x					x			
	Riz Bio créole	Sans allergène connu														
	Camembert Bio (adultes)							x								
	Liégeois chocolat							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.

Origines :

*Rôti de veau : Union Européenne

*Paleron de bœuf : Union Européenne

*Sauté de dinde Label Rouge : France

*Merlu : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) / Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*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 (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, 7 octobre 2024														
	Coleslaw											x		x	
	*Escalope de dinde Label Rouge sauce basquaise	x		x				x						x	
	Coquillettes Bio							x	x						
	Dés de mozzarella								x						
	Mini cabrette (adultes)								x						
	Yaourt abricot local								x						
REPAS TEMOIN	mardi, 8 octobre 2024														
	Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio, olives										Sans allergène connu				
	Bidon vinaigrette											x			
	Dés d'emmental								x						
	*Vedell IGP à la Corse	x						x							
	Haricots verts Bio persillés										Sans allergène connu				
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)								x						
	Pomme Bio locale										Sans allergène connu				
REPAS TEMOIN	mercredi, 9 octobre 2024														
échantillon	Carottes râpées										Sans allergène connu				
	Bidon vinaigrette	x										x			
	*Boles de picolat	x						x							x
	Haricots blancs au jus							x							
	Rondelé nature								x						
	Flan vanille nappé caramel Bio								x						
REPAS TEMOIN	jeudi, 10 octobre 2024														
échantillon	Concombres locaux										Sans allergène connu				
	Bidon vinaigrette	x										x			
	Pané fromager							x	x					x	
	Purée de patates douces crémeuse	x							x						
	Crème dessert vanille Bio								x						
	Purée de pommes poires Bio (adultes)										Sans allergène connu				
REPAS TEMOIN	vendredi, 11 octobre 2024														
	Crêpe au fromage							x	x					x	
	Cubes de poisson aux céréales							x	x					x	
	Carottes Bio persillées										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.

Origines :

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

*Boles de picolat : Boule au bœuf Union Européenne



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 (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, 14 octobre 2024														
	Pizza au fromage						x	x							
	*Rôti de porc au thym local	x		x			x					x			
	Courgettes Bio à a provençale sur lit de riz Bio														
	St Môret							x							
	Banane RUP														
		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mardi, 15 octobre 2024														
	*Jambon blanc (adultes)														
	Cornichons (adultes)	x									x				
	*Merlu sur julienne de légumes	x		x			x	x					x		
	Pommes de terre lamelles persillées							x							
	Tomme Noire IGP							x							
	Pomme locale														
		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 16 octobre 2024														
	Salade de riz Bio au thon										x	x	x		
	Fricassé de *veau Bio moutarde et estragon	x					x	x			x				
	Purée de brocoli	x						x							
	Yaourt à la fraise Bio							x							
	Orange														
		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	jeudi, 17 octobre 2024														
échantillon	Salade verte locale														
	Dés de mozzarella							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Yassa végétarien (courgettes, carottes, pois chiches, poivrons)	x					x				x				
	Semoule Bio (végétarienne)			x			x								
	Fromage blanc aux fruits (adultes)							x							
	Jus de pomme Bio local														
	Rousquilles						x	x					x		
		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	vendredi, 18 octobre 2024														
échantillon	Melon jaune														
	*Wings de poulet barbecue														
	Polenta au butternut local							x							
	Rondelé aux noix de Dordogne (adultes)					x		x							
	Yaourt fraise 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.

Origines :

*Rôti de porc : Union Européenne

*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne

*Merlu : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47) / Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

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

*Wings de poulet barbecue : Union Européenne