



**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
	<b>lundi, 30 septembre 2024</b>	Sans allergène connu														
échantillon	Salade verte															
	Croûtons							x								
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Coleslaw											x	x			
	*Rôti de veau ou *Paleron de bœuf sauce brune	x						x	x							
	Macaronis Bio							x								
	Dés de mozzarella								x							
	Fromage blanc Bio ou Yaourt nature Bio								x							
	Miel local ou Dose de sucre															
	Purée de pommes Bio (adultes)															
	<b>mardi, 1 octobre 2024</b>	Sans allergène connu														
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 ou Emmental Bio								x							
	Poire locale ou Banane RUP															
	<b>mercredi, 2 octobre 2024</b>	Sans allergène connu														
échantillon	Melon jaune															
	*Merlu madras	x						x	x					x		
	Céréales gourmandes Bio							x								x
	Chavroux								x							
	Yaourt à la banane Bio								x							
	<b>jeudi, 3 octobre 2024</b>	Sans allergène connu														
échantillon	Tomates HVE locales (adultes)															
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Tortilla								x				x			
	Mousseline de petits pois	x							x							
	Tomme Noire IGP ou Cantal AOP								x							
	Pomme Bio locale ou Prunes															
	<b>vendredi, 4 octobre 2024</b>	Sans allergène connu														
échantillon	Carottes bâtonnets ou Concombres Bio locaux															
	Sauce échalote ciboulette								x							
	*Colin sauce crustacés	x			x			x	x					x		
	Riz Bio créole															
	Camembert Bio (adultes)								x							
	Liégeois chocolat ou Liégeois vanille								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		
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 7 octobre 2024</b>																
échantillon	Coleslaw											x	x				
	Melon jaune	Sans allergène connu															
	*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 ou Yaourt sucré local							x									
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 8 octobre 2024</b>																
échantillon	Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio, olives	Sans allergène connu															
	Bidon vinaigrette											x					
	Taboulé Bio	x						x									
	Dés d'emmental ou Dés de mimolette								x								
	*Vedell IGP à la Corse	x						x									
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu															
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)								x								
	Pomme Bio locale ou Banane Bio	Sans allergène connu															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 9 octobre 2024</b>																
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								
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 10 octobre 2024</b>																
échantillon	Concombres locaux ou Salade verte locale	Sans allergène connu															
	Bidon vinaigrette	x										x					
	Pané fromager							x	x					x			
	Purée de patates douces crémeuse	x							x								
	Crème dessert vanille Bio ou Crème dessert chocolat Bio								x								
	Purée de pommes poires Bio (adultes)	Sans allergène connu															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 11 octobre 2024</b>																
	Crêpe au fromage							x	x						x		
	Roulé au fromage							x	x						x		
	Cubes de poisson aux céréales							x	x						x		
	Carottes Bio persillées	Sans allergène connu															
	Babybel Bio ou Gouda Bio								x								
	Raisins locaux ou 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 :**

\*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
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 14 octobre 2024</b>														
	Pizza au fromage							x	x						
	Tarte au fromage							x	x				x		
	*Rôti de porc au thym local	x			x			x					x		
	Courgettes Bio à a provençale sur lit de riz Bio														
	St Môret ou Croc Lait								x						
	Banane RUP ou Prunes														
		Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mardi, 15 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	*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 ou Cantal AOP							x							
	Pomme locale ou Poire locale														
		Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mercredi, 16 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	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	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<b>échantillon</b>	Salade verte locale ou Concombres locaux								x						
	Dés de mozzarella														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Yassa végétarien (courgettes, carottes, pois chiches, poivrons)	x					x				x				
	<b>Semoule Bio (végétarienne)</b>				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	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<b>échantillon</b>	Melon jaune ou Endives														
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Wings de poulet barbecue														
	Polenta au butternut local							x							
	Rondelé aux noix de Dordogne (adultes)					x		x							
	Yaourt fraise local ou Fromage blanc local							x							
		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

\*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