CUISINE DE MILLAS 1
Menus, Allergènes 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	lundi, 30 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu													
	Croûtons						x								
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Yassa végétarien (courgettes, carottes, pois chiches, poivrons)	x					x				x				
	Céréales gourmandes Bio						x								x
	Fromage blanc Bio							x							
	Miel local	Sans allergène connu													
	Purée de pommes Bio (adultes)	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mardi, 1 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Oeuf dur Bio											x			
	Dose de mayonnaise										x	x			
	Raviolis aux légumes			x			x								
	Edam Bio							x							
	Poire locale	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	jeudi, 3 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	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													

REPAS TEMOIN	vendredi, 4 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Carottes bâtonnets Bio	Sans allergène connu													
	Sauce échalote ciboulette							x							
	Galette de blé tomate mozzarella						x	x							
	Gnocchi, fèves et petits pois						x								
	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.**

CUISINE DE MILLAS 1
Menus, Allergènes 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	**lundi, 7 octobre 2024**	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Coleslaw										x	x			
échantillon	1/2 œuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Pâtes végétales						x	x							
	Dés de mozzarella							x							
	Poêlée méridionale	Sans allergène connu													
	Mini cabrette (adultes)							x							
	Yaourt abricot local							x							

REPAS TEMOIN	**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				
	Omelette nature Bio							x				x			
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)							x							
	Pomme Bio locale	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	**jeudi, 10 octobre 2024**	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Concombres locaux	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Pané fromager						x	x				x			
	Purée de patates douces crémée	x						x							
	Crème dessert vanille Bio							x							
	Purée de pommes poires Bio (adultes)	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	**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			
	Céréales et légumes cuisinés à la béchamel (lentilles, boulgour, quinoa, brocoli, carottes)	x				x	x	x			x				
	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.**

CUISINE DE MILLAS 1
Menus, Allergènes 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	lundi, 14 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Pizza au fromage						x	x							
	Omelette nature Bio							x				x			
	Courgettes Bio à a provençale sur lit de riz Bio	Sans allergène connu													
	St Môret							x							
	Banane RUP	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
échantillon	Oeuf dur Bio											x			
	Dose de mayonnaise										x	x			
	Bolognaise de lentilles						x								
	Pipe rigate						x	x							
	Tomme Noire IGP							x							
	Pomme locale	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
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu													
	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	Sans allergène connu													
	Rousquilles						x	x				x			

REPAS TEMOIN	vendredi, 18 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Endives	Sans allergène connu													
	Noix					x									
échantillon	Oeuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Parmentier de légumes						x	x			x				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.**