



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)														
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
REPAS TEMOIN	lundi, 21 octobre 2024															
échantillon	Tomates HVE locales	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x										x				
	*Hoki sauce bourride sétoise	x			x		x	x		x				x		
	Riz Bio créole	Sans allergène connu														
	Gouda Bio							x								
	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	mardi, 22 octobre 2024															
	Salade de blé Bio au thon							x				x	x	x		
	Axoa de *vedell IGP	x						x								
	Petits pois Bio à l'échalote	Sans allergène connu														
	Crème dessert vanille Bio								x							
	Orange	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	mercredi, 23 octobre 2024															
échantillon	Carottes bâtonnets	Sans allergène connu														
	Sauce bulgare								x							
	*Escalope de dinde Label Rouge à la forestière	x						x	x							
	Poêlée de champignons, pommes de terre, haricots verts	Sans allergène connu														
	Six de Savoie								x							
	Salade de fruits tropicale	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	jeudi, 24 octobre 2024															
échantillon	Oeuf dur Bio												x			
	Mayonnaise	x										x	x			
	Mijoté de légumes et pois chiches	Sans allergène connu														
	Céréales gourmandes Bio							x								x
	Tomme Noire IGP								x							
	Banane RUP	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	vendredi, 25 octobre 2024															
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x										x				
	*Raviolis au bœuf			x				x								
	Croc Lait Bio								x							
	Yaourt à la fraise Bio								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 :

*Hoki MSC : Macruronon 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

*Raviolis au boeuf : Viande de bœuf française



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, 28 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	1/4 Avocat	Sans allergène connu													
	Miettes de surimi				x		x						x		
	Freginat de Baixas (*Boeuf Bio)	x					x								
	Haricots blancs au jus						x								
	Yaourt nature Bio							x							
	Purée de pommes pêches Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mardi, 29 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Betteraves	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Colin sauce citron	x					x	x					x		
	Pennes Bio						x	x							
	Emmental râpé							x							
	Poire HVE locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 30 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									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Omelette nature Bio							x				x			
	Beignets de courgettes						x	x							
	Edam Bio							x							
	Eclair au chocolat						x	x				x			x
REPAS TEMOIN	jeudi, 31 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Pizza au fromage						x	x							
	*Nuggets de poulet						x								
	Purée de potiron Bio crémée	x						x							
	Fromage blanc local							x							
	Sauce fruits rouges	Sans allergène connu													
	Orange 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 :

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

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

*Nuggets de poulet : Union Européenne