

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes et Origines collèges

(Les allergènes sont à consulter au plus près de la consommation)

MIDI	lundi, 2 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de coquillettes Bio, maïs, olives						x								
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Boeuf Bio cocotte façon grand-mère	x					x	x							
	Semoule Bio			x			x								
	Samos							x							
	Kiwi Bio local	Sans allergène connu													
	Salade de pois chiches à l'orientale	x													
	Omelette nature Bio							x				x			
	Gratin de brocoli Bio						x	x							
	Kiri							x							
	Orange Bio	Sans allergène connu													

MIDI	mardi, 3 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Carottes bâtonnets	Sans allergène connu													
	sauce échalote ciboulette							x							
	*Lasagnes bolognaise						x	x				x			
	Yaourt nature Bio							x							
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu													
	Endives	Sans allergène connu													
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Bolognaise de lentilles						x								
	Pennes Bio						x	x							
	Dés de mozzarella							x							
	Fromage blanc Bio							x							
	Purée de pommes poires Bio	Sans allergène connu													

MIDI	jeudi, 5 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Avocat	Sans allergène connu													
	*Hoki madras	x					x	x					x		
	Poêlée méridionale	Sans allergène connu													
	Yaourt à la fraise Bio							x							
	Salade iceberg	Sans allergène connu													
	Oeuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio			x			x	x							
	Riz Bio créole	Sans allergène connu													
	Yaourt sucré Bio							x							

MIDI	vendredi, 6 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	*Chorizo local							x							
	Cornichon	x									x				
	*Cabillaud sauce hollandaise							x				x	x		
	Pommes de terre cubes persillées							x							
	Babybel Bio							x							
	Banane	Sans allergène connu													
	Céleri rémoulade			x							x	x			
	Pané fromager						x	x				x			
	Ratatouille Bio	Sans allergène connu													
	Gouda Bio							x							
	Kiwi Bio local	Sans allergène connu													

Origines :

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

*Lasagne bolognaise : Viandes de poulet et de bœuf Union Européenne

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

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

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes et Origines collèges

(Les allergènes sont à consulter au plus près de la consommation)

MIDI	lundi, 9 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Coleslaw										X	X			
	*Colin sauce bonne femme	X					X	X					X		
	Jeunes carottes persillées							X							
	Crème dessert chocolat Bio							X							
	Salade verte locale (20g)														
	Croûtons						X								
	Dès d'emmental							X							
	Bidon vinaigrette	X									X				
	Curry aux légumes d'automne (potiron Bio, lentilles, marrons)	X		X			X	X							
	Riz parfumé														
	Crème dessert vanille Bio							X							

MIDI	mardi, 10 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Betteraves lanières														
	Miettes de surimi				X		X						X		
	Bidon vinaigrette	X									X				
	Gratin de coquillettes Bio et *dés de volaille	X					X	X							
	Emmental râpé							X							
	Clémentine Bio locale														
	Maïs Bio														
	Olives vertes														
	Omelette nature Bio							X				X			
	Poêlée rustique														
	Emmental râpé							X							
	Banane Bio														

MIDI	jeudi, 12 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Carottes bâtonnets														
	Sauce échalote ciboulette							X							
	Cubes de poisson enrobés						X	X					X		
	Purée de pommes de terre	X						X							
	Fromage blanc local							X							
	Avocat														
	1/2 œuf dur Bio											X			
	Bidon vinaigrette	X									X				
	Galette de blé tomate mozzarella						X	X							
	Gratin de chou-fleur						X	X							
	Yaourt vanille local							X							

MIDI	vendredi, 13 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Macédoine de légumes										X	X			
	Velouté potiron (Eline, St Laurent de la Salanque, La Garrigole)	X		X			X	X							
	*Rôti de veau sauce moutarde et estragon	X					X	X			X				
	Lentilles au jus			X			X								
	Cantal AOP							X							
	Pomme Bio locale														
	Salade de riz Bio, maïs, olives	X													
	Boulettes de lentilles sarrasin			X			X	X							
	Sauce bulgare							X							
	Poêlée de légumes verts							X							
	Tomme Noire IGP							X							
	Kiwi Bio local														

Origines :

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

*Dés de dinde : Union Européenne

*Rôti de veau : Union Européenne

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes et Origines collèges

(Les allergènes sont à consulter au plus près de la consommation)

MIDI	lundi, 16 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Tarte au fromage						x	x				x			
	*Rôti de porc Label Rouge au jus						x	x							
	Purée de potiron Bio local à l'huile de noix	x				x		x							
	Banane RUP														
	Roulé au fromage						x	x							
	Omelette nature Bio							x				x			
	Sauce portugaise														
	Blé Bio doré	x					x								
	Pomme locale														

MIDI	mardi, 17 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	*Jambon sec STG														
	Cornichon	x									x				
	*Merlu sauce madère	x					x	x					x		
	Poêlée champignons, pommes de terre et carottes														
	Emmental Bio							x							
	Kiwi Bio local														
	Pamplemousse Bio														
	Dose de sucre														
	Couscous végétarien Bio						x								
	Semoule Bio et pois chiches Bio			x			x								
	Edam Bio							x							
	Poire Bio locale														

MIDI	jeudi, 19 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Médaille de Saumon												x		
	Sauce cocktail			x			x	x			x	x			
	Salade verte (20g)														
	*Fondant de poulet farci sauce délice forestier	x		x			x	x				x			
	Pommes paillason														
	Poêlée ardéchoise														
	Babybel							x							
	Donuts au chocolat						x	x							x
	Tarte butternut comté AOP			x			x	x				x			
	Pois chiches Bio et duo de carottes sauce délice forestier	x						x							
	Riz Bio créole														
	Cantal AOP							x							
	Moelleux ananas coco					x	x	x				x			x
	Clémentine Bio														
	Père Noël en chocolat							x							
	Jus de pomme pétillant														

MIDI	vendredi, 20 décembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade iceberg														
	Dés de mozzarella							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Poisson pané						x	x					x		
	Tranche de citron														
	Poêlée rustique														
	Cocktail de fruits des îles														
	Endives														
	Noix					x									
	Bolognaise de lentilles						x								
	Pipe rigate						x	x							
	Cocktail de fruits du verger														

Origines :

*Rôti de porc Label Rouge : Union Européenne

*Jambon sec STG : Viande de porc Union Européenne

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

*Fondant de poulet farce crème et champignons : viandes de dinde et poulet Union Européenne