

## CUISINE DE MILLAS 2

### Menus, Allergènes et Origines collèges

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

MIDI	lundi, 4 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
*Jambon blanc	Sans allergène connu														
*Raviolis VBF				x			x								
Emmental râpé								x							
Yaourt nature Bio								x							
Dose de sucre	Sans allergène connu														
Endives	Sans allergène connu														
Noix						x									
Bidon vinaigrette	x										x				
Raviolis aux légumes				x			x								
Fromage blanc Bio								x							

MIDI	mardi, 5 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Coleslaw											x	x			
*Colin coco curry	x						x	x					x		
Blé Bio doré	x						x								
Cantal AOP								x							
Poire Bio locale	Sans allergène connu														
Avocat	Sans allergène connu														
Omelette nature Bio								x				x			
Purée crécy	x							x							
Tomme Noire IGP								x							
Pomme Bio locale	Sans allergène connu														

MIDI	jeudi, 7 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betteraves lanières	Sans allergène connu														
Miettes de surimi							x					x	x		
Bidon vinaigrette	x										x				
*Vedell IGP marengo	x						x	x							
Haricots plats persillées	Sans allergène connu														
Kiri								x							
Clémentine Bio	Sans allergène connu														
Oeuf dur Bio												x			
Mayonnaise											x	x			
Tajine de légumes Bio							x								
Semoule Bio (végétarienne)				x			x								
Samos								x							
Banane Bio	Sans allergène connu														

MIDI	vendredi, 8 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade verte locale	Sans allergène connu														
Bidon vinaigrette	x										x				
*Cubes de saumon à l'oseille	x						x	x					x		
Riz Bio créole	Sans allergène connu														
Liégeois vanille								x							
Carottes bâtonnets	Sans allergène connu														
Sauce échalote ciboulette								x							
Crispy de blé							x								
Gnocchi crémeux épinards							x	x							
Liégeois chocolat								x							

#### Origines :

\*Jambon blanc : Viande de porc Union Européenne

\*Ravioli pur bœuf : Viande de bœuf française

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

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

\*Cubes de saumon : Salmo salar

## CUISINE DE MILLAS 2

### Menus, Allergènes et Origines collèges

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

MIDI	mardi, 12 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Endives	Sans allergène connu														
Noix						x									
Bidon vinaigrette	x										x				
Brandade de morue								x					x		
Cantafrais								x							
Banane RUP	Sans allergène connu														
Pamplemousse	Sans allergène connu														
Dose de sucre	Sans allergène connu														
Gratin de céréales et petits légumes							x	x							
Mini cabrette								x							
Pomme HVE locale	Sans allergène connu														

MIDI	jeudi, 14 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Avocat	Sans allergène connu														
*Escalope de dinde Label Rouge sauce citron	x			x			x	x				x			
Méli-mélo gourmand							x		x						
Fromage blanc Bio								x							
Dose de sucre	Sans allergène connu														
Salade verte	Sans allergène connu														
1/2 œuf dur Bio												x			
Bidon vinaigrette	x										x				
Galette de seitan Bio							x	x							
Gratin de duo de courgettes							x	x							
Yaourt nature Bio								x							

MIDI	vendredi, 15 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Macédoine de légumes											x	x			
Velouté dubarry	x			x			x	x				x			
*Rôti de veau au jus							x	x							
Pommes rissolées	Sans allergène connu														
Edam Bio								x							
Orange Bio	Sans allergène connu														
Céleri rémoulade				x							x	x			
Curry végétarien, potiron Bio, lentilles et marrons	x			x			x	x							
Riz parfumé	Sans allergène connu														
Emmental Bio								x							
Poire Bio	Sans allergène connu														

#### Origines :

\*Escalope de dinde Label Rouge : France

\*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, 18 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	*Galantine de volaille											x			x
	Cornichons	x									x				
	*Colin à la bordelaise	x					x						x		
	Pommes de terre persillées							x							
	St Nectaire AOP							x							
	Poire locale														
	Salade de sombrero, maïs Bio, olives			x											
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Omelette nature Bio							x				x			
	Poêlée ratatouille														
	Fourme d'Ambert AOP							x							
	Pomme HVE locale														

MIDI	mardi, 19 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Coleslaw											x	x		
	Betteraves														
	*Viande bolognaise	x					x	x							
	Torsades Bio						x	x							
	Emmental râpé							x							
	Purée de pommes abricots Bio														
	Endives														
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Lasagne aux légumes cuisinés mozzarella basilic Bio Ou Lasagnes aux légumes			x			x	x				x			
	Purée de pommes Bio														

MIDI	jeudi, 21 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade verte														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Hoki sauce moules et crevettes	x			x		x	x		x			x		
	Poêlée de légumes verts							x							
	Yaourt vanille Bio							x							
	1/4 Avocat														
	Oeuf dur Bio											x			
	Chili sin carne														
	Riz parfumé														
	Yaourt fraise Bio							x							

MIDI	vendredi, 22 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
	Velouté carottes curry	x		x			x	x				x			
	Gardiane de *Boeuf Bio	x					x	x							
	Beignets de chou-fleur						x	x							
	Gouda Bio							x							
	Banane RUP														
	Salade de haricots verts coupés														
	Dés de brebis							x							
	Pané blé épinard et emmental						x	x							
	Gnocchi à la romaine							x				x			
	Babybel Bio							x							
	Clémentine														

#### Origines :

\*Galantine de volaille aux olives (tranchée) : Viande de dinde Union Européenne

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

\*Viande bolognaise : égrenée de bœuf français

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

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

## CUISINE DE MILLAS 2

### Menus, Allergènes et Origines collèges

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

MIDI	lundi, 25 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Duo de chou														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Escalope de poulet à la normande	x		x			x	x				x			
	Macaronis Bio						x								
	Dés de mozzarella							x							
	Yaourt sucré local							x							
	Salade verte														
	1/2 œuf dur Bio											x			
	Pâtes végétales HVE						x	x							
	Emmental râpé							x							
	Poêlée légumes champignons							x							
	Yaourt fraise local							x							

MIDI	mardi, 26 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
	*Vedell IGP aux petits oignons	x					x	x			x				
	Flageolets Bio à l'échalote														
	Flan vanille nappé caramel Bio							x							
	Pomme Bio locale														
	Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio, olives														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Omelette nature Bio							x				x			
	Jeunes carottes persillées							x							
	Crème dessert chocolat Bio							x							
	Poire Bio														

MIDI	jeudi, 28 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Carottes bâtonnets														
	Sauce échalote ciboulette							x							
	Poisson meunière						x	x					x		
	Poêlée rustique														
	Samos							x							
	Eclair au chocolat						x	x				x			x
	Pamplemousse Bio														
	Dose de sucre														
	Tortellini ricotta épinard et béchamel au fromage						x	x				x			
	Croc Lait							x							
	Tarte aux pommes						x								

MIDI	vendredi, 29 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Roulé au fromage						x	x							
	*Merlu aux agrumes	x					x	x					x		
	Purée de pommes de terre	x						x							
	Gouda Bio							x							
	Clémentine Bio locale														
	Pizza au fromage Bio						x	x							
	Boullgour et petits pois façon risotto						x	x							
	Courgettes persillées														
	Babybel Bio							x							
	Pomme HVE locale														

#### Origines :

\*Escalope de poulet : France

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

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