

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus		Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	option	lundi, 2 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Boeuf Bio		Sans allergène connu													
		Mixé de Céleri				x											
		Purée de patates douces		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mardi, 3 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Hoki vapeur													x		
		Mixé d'Epinards		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 4 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge		Sans allergène connu													
		Mixé de Carottes		Sans allergène connu													
		Polenta		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 5 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Veau Bio		Sans allergène connu													
		Mixé de Petits pois		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 6 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur													x		
		Mixé de Potiron		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		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 :

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

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

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

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

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	option		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		lundi, 2 décembre 2024														
	V	<i>Betteraves Bio et olives</i>														
		*Boeuf Bio cocotte façon grand-mère	x					x	x							
		Semoule Bio			x			x								
		Gratin de brocoli Bio						x	x							
	V	<i>Gouda Bio</i>							x							
	V	<i>Orange Bio</i>														
		mardi, 3 décembre 2024														
<i>échantillon</i>	V	<i>Endives et pommes locales</i>														
		*Hoki sur lit de poireaux	x					x	x					x		
		Pennes Bio						x	x							
		Purée d'épinards	x						x							
	V	<i>Samos</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme Bio</i>														
		mercredi, 4 décembre 2024														
		Soupe de légumes	x		x											
		*Pilons de poulet														
		Purée St Germain	x		x			x	x							
		Poêlée campagnarde														
	V	<i>Cantal AOP</i>							x							
	V	<i>Poire locale</i>														
		jeudi, 5 décembre 2024														
<i>échantillon</i>	V	<i>Avocat et pamplemousse</i>														
		Omelette nature Bio							x				x			
		Riz Bio créole														
		Poêlée méridionale														
	V	<i>Fromage blanc Bio</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme abricot Bio</i>														
		vendredi, 6 décembre 2024														
		Soupe de potiron	x						x							
		*Cabillaud sauce hollandaise							x				x	x		
		Pommes de terre cubes persillées							x							
		Ratatouille Bio														
	V	<i>Edam Bio</i>							x							
	V	<i>Kiwi Bio local</i>														

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

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

*Pilon de poulet : Union européenne

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

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus		Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	option	lundi, 9 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Colin vapeur													x		
		Mixé de Carottes		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mardi, 10 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Escalope de poulet		Sans allergène connu													
		Mixé de Courgettes Bio		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 11 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label rouge		Sans allergène connu													
		Mixé de Brocoli		Sans allergène connu													
		Purée de patates douces		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 12 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Merlu vapeur													x		
		Mixé de Potiron		Sans allergène connu													
		Polenta		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 13 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Vedell IGP		Sans allergène connu													
		Mixé d'Haricots verts		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		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 :

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

*Escalope de poulet : France

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

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

Cuisine de Millas 2

Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	option		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		lundi, 9 décembre 2024														
<i>échantillon</i>	V	<i>Radis</i>														
		*Colin sauce bonne femme	x					x	x					x		
		Riz parfumé														
		Purée crécy	x						x							
	V	<i>Gouda Bio</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme poire Bio</i>														
		mardi, 10 décembre 2024														
	V	<i>Maïs Bio et olives</i>														
		*Sauté de poulet au curry	x		x			x	x				x			
		Coquillettes Bio						x	x							
		Duo de courgettes persillées														
	V	<i>Cantal AOP</i>							x							
	V	<i>Clémentine Bio locale</i>														
		mercredi, 11 décembre 2024														
		Soupe de légumes	x		x											
		*Escalope de dinde Label Rouge à l'alsacienne	x					x	x				x			
		Blé Bio doré	x					x								
		Beignets de salsifis						x	x							
	V	<i>Emmental Bio</i>							x							
	V	<i>Kiwi Bio local</i>														
		jeudi, 12 décembre 2024														
<i>échantillon</i>	V	<i>Carottes râpées</i>														
		*Merlu sauce portugaise	x											x		
		Purée de pommes de terre	x						x							
		Gratin de chou-fleur						x	x							
	V	<i>Yaourt nature Bio</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme abricot Bio</i>														
		vendredi, 13 décembre 2024														
		Soupe de potiron	x						x							
		*Rôti de veau sauce moutarde et estragon	x					x	x			x				
		Lentilles au jus			x			x								
		Poêlée de légumes verts							x							
	V	<i>Kiri</i>							x							
	V	<i>Orange Bio</i>														

**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 :

- *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Sauté de poulet : France
- *Escalope de dinde Label Rouge : France
- *Merlu (portion adulte, bébé, moyen, grand) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
- *Rôti de veau : Union Européenne

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)		Menus		Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	option	lundi, 16 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Agneau local															
		Mixé d'Épinards															
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															
	v	Purée de carottes															
REPAS TEMOIN	option	mardi, 17 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Merlu vapeur													x		
		Mixé de Carottes															
		Polenta															
	v	Purée de carottes															
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 18 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Boeuf Bio															
		Mixé de Céleri				x											
		Patates douces															
	v	Purée de carottes															
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 19 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label rouge															
		Mixé de Potiron															
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															
	v	Purée de carottes															
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 20 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Hoki vapeur													x		
		Mixé de Petits pois															
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															
	v	Purée de carottes															

**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 :

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

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

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

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

