

CUISINE DE MILLAS 1

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)															
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
REPAS TEMOIN	option	lundi, 2 décembre 2024															
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	mardi, 3 décembre 2024															
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 4 décembre 2024															
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 5 décembre 2024															
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 6 décembre 2024															
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x					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, Origines et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	option	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)														
			Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		lundi, 2 décembre 2024															
		Petit suisse Bio								x							
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		mardi, 3 décembre 2024															
		Riz soufflé au chocolat Bio							x								
		Fromage blanc Bio								x							
		Kiwi Bio local	Sans allergène connu														
		mercredi, 4 décembre 2024															
		Yaourt nature Bio								x							
		Pâte de fruits Bio	Sans allergène connu														
		jeudi, 5 décembre 2024															
		Tomme Noire IGP								x							
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
		vendredi, 6 décembre 2024															
		Biscotte Bio							x								
		Fromage blanc Bio								x							
		Banane	Sans allergène connu														
		Confiture de fraise 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.

CUISINE DE MILLAS 1

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)															
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
REPAS TEMOIN	option	lundi, 9 décembre 2024															
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					x		
REPAS TEMOIN	option	mardi, 10 décembre 2024															
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					x		
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 11 décembre 2024															
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					x		
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 12 décembre 2024															
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					x		
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 13 décembre 2024															
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					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, 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)															
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
REPAS TEMOIN	option	lundi, 9 décembre 2024															
		Petit suisse Bio								x							
		Pomme Bio locale	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	mardi, 10 décembre 2024															
		Fromage blanc Bio								x							
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 11 décembre 2024															
		Pétales de maïs Bio	Sans allergène connu														
		Yaourt nature Bio								x							
		Poire Bio locale	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 12 décembre 2024															
		Babybel Bio								x							
		Mélange abricots et raisins secs Bio	Sans allergène connu														
		Chocolat au lait Bio								x							
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 13 décembre 2024															
		Yaourt nature Bio								x							
		Banane 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.

CUISINE DE MILLAS 1

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)															
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
REPAS TEMOIN	option	lundi, 16 décembre 2024															
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	mardi, 17 décembre 2024															
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 18 décembre 2024															
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 19 décembre 2024															
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 20 décembre 2024															
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x					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, 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)															
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
REPAS TEMOIN	option	lundi, 16 décembre 2024															
		Petit suisse Bio								x							
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	mardi, 17 décembre 2024															
		Muesli au chocolat Bio							x	x							
		Fromage blanc Bio								x							
		Kiwi Bio local	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 18 décembre 2024															
		Yaourt nature Bio								x							
		Pâte de fruits Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 19 décembre 2024															
		Fromage blanc Bio								x							
		Pomme locale	Sans allergène connu														
		Confiture d'abricot Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 20 décembre 2024															
		Galette de riz soufflé Bio														x	
		Cantal AOP								x							
		Purée de pomme poire 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.

CUISINE DE MILLAS 1

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)																
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja			
REPAS TEMOIN	option	lundi, 23 décembre 2024																
		Purée de pomme Bio		Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	mardi, 24 décembre 2024																
		Purée de pomme poire Bio		Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 26 décembre 2024																
		Purée de pomme Bio		Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 27 décembre 2024																
		Purée de pomme abricot Bio		Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					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, 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)															
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
REPAS TEMOIN	option	lundi, 23 décembre 2024															
		Petit suisse Bio								x							
		Pomme Bio locale	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	mardi, 24 décembre 2024															
		Fromage blanc Bio								x							
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 26 décembre 2024															
		Edam Bio								x							
		Mélange abricots et raisins secs Bio	Sans allergène connu														
		Chocolat noir Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 27 décembre 2024															
		Yaourt nature Bio								x							
		Banane 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.

CUISINE DE MILLAS 1

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)															
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
REPAS TEMOIN	option	lundi, 30 décembre 2024															
		Purée de pomme Bio		Sans allergène connu													
		Boudoir Bio							x	x					x		
REPAS TEMOIN	option	mardi, 31 décembre 2024															
		Purée de pomme poire Bio		Sans allergène connu													
		Boudoir Bio							x	x					x		
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 2 janvier 2025															
		Purée de pomme Bio		Sans allergène connu													
		Boudoir Bio							x	x					x		
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 3 janvier 2025															
		Purée de pomme abricot Bio		Sans allergène connu													
		Boudoir Bio							x	x					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, 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)														
	option		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
REPAS TEMOIN		lundi, 30 décembre 2024															
		Petit suisse Bio							x								
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN		mardi, 31 décembre 2024															
		Muesli au chocolat Bio						x	x								
		Fromage blanc Bio							x								
		Kiwi Bio local	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN		jeudi, 2 janvier 2025															
		Tomme Noire IGP							x								
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN		vendredi, 3 janvier 2025															
		Biscotte Bio						x									
		Yaourt nature Bio							x								
		Clémentine Bio	Sans allergène connu														
		Confiture d'abricot 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.