

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, 4 novembre 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 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, 5 novembre 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 Courgettes Bio														Sans allergène connu	
		Purée de patates douces														Sans allergène connu	
	v	Purée de carottes														Sans allergène connu	
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 6 novembre 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 Potiron														Sans allergène connu	
		Purée de pommes de terre fraîche Bio														Sans allergène connu	
	v	Purée de carottes														Sans allergène connu	
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 7 novembre 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 Haricots verts														Sans allergène connu	
		Polenta														Sans allergène connu	
	v	Purée de carottes														Sans allergène connu	
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 8 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Saumon vapeur												x			
		Mixé d'Épinards														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 :

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

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

*Escalope de poulet : France

*Saumon : Salmo salar

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, 4 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	<i>Pamplemousse</i>	Sans allergène connu													
		*Vedell IGP marengo	x					x	x							
		Semoule Bio			x			x					x			
		Courgettes Bio à la provençale	Sans allergène connu													
	V	<i>Gouda Bio</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme banane</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mardi, 5 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	<i>Avocat</i>	Sans allergène connu													
		*Colin coco curry	x					x	x					x		
		Blé Bio doré	x					x								
		Purée crécy	x						x							
	V	<i>Samos</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme poire Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 6 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		Omelette nature Bio							x				x			
		Coquillettes Bio						x	x							
		Flan de petits légumes			x				x				x			
	V	<i>Tomme Noire IGP</i>							x							
	V	<i>Clémentine Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 7 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	<i>Salade de coeur de palmier, maïs, olives</i>	Sans allergène connu													
		*Pilon de poulet	Sans allergène connu													
		Pommes de terre lamelles							x							
		Haricots plats persillés	Sans allergène connu													
	V	<i>Fromage blanc Bio</i>							x							
	V	<i>Poire locale</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 8 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de potiron	x						x							
		*Cubes de saumon à l'oseille	x					x	x					x		
		Riz Bio créole	Sans allergène connu													
		Beignets de salsifs						x	x							
	V	<i>Edam Bio</i>							x							
	V	<i>Banane RUP</i>	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 :

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

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

*Pilon de poulet : Union Européenne

*Cubes de saumon : Salmo salar

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	mardi, 12 novembre 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 Carottes		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 13 novembre 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 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	jeudi, 14 novembre 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, 15 novembre 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 Céleri				x											
		Purée de patates douces		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)

*Escalope de dinde Label Rouge : France

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

*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
		mardi, 12 novembre 2024														
<i>échantillon</i>	V	<i>Endives et pommes locales</i>														
		*Boeuf Bio bourguignon	x					x								
		Semoule Bio			x			x					x			
		Purée crécy	x						x							
	V	<i>Gouda Bio</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme Bio</i>														
		mercredi, 13 novembre 2024														
<i>échantillon</i>	V	<i>Radis</i>														
		*Merlu sauce hollandaise							x				x	x		
		Pennes Bio						x	x							
		Petits pois Bio au jus						x								
	V	<i>Cantal AOP</i>							x							
	V	<i>Pomme HVE locale</i>														
		jeudi, 14 novembre 2024														
		Soupe de légumes	x		x											
		*Escalope de dinde Label Rouge sauce citron	x		x			x	x				x			
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Gratin de duo de courgettes						x	x							
	V	<i>Kiri</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme abricot Bio</i>														
		vendredi, 15 novembre 2024														
		Soupe de potiron	x						x							
		*Cabillaud sauce dugléré	x					x	x					x		
		Riz parfumé														
		Epinards Bio à la béchamel						x	x							
	V	<i>Emmental Bio</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 :

- *Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Merlu : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
- *Escalope de dinde Label Rouge : France
- *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, 18 novembre 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 d'Epinards		Sans allergène connu													
		Polenta		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mardi, 19 novembre 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 Potiron		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 20 novembre 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 Céleri				x											
		Purée de patates douces		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 21 novembre 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 Carottes		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 22 novembre 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 Petits pois		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)

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

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

*Escalope de poulet : France

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, 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	lundi, 18 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	<i>Pamplemousse et avocat</i>														
		*Colin à la bordelaise	x					x						x		
		Pommes de terre cubes persillées							x							
		Poêlée ratatouille														
	V	<i>Gouda Bio</i>							x							
	V	<i>Pomme HVE locale</i>														
REPAS TEMOIN	option	mardi, 19 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	<i>Petits dés de légumes</i>														
		*Viande bolognaise	x					x	x							
		Torsades Bio						x	x							
		Haricots verts Bio persillés														
	V	<i>Samos</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme Bio</i>														
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 20 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		Omelette nature Bio							x				x			
		Blé Bio doré	x					x								
		Gratin de chou-fleur et brocoli Bio						x	x							
	V	<i>Tomme Noire IGP</i>							x							
	V	<i>Clémentine</i>														
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 21 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	<i>Carottes râpées</i>														
		*Colin sur julienne de légumes	x		x			x	x					x		
		Riz parfumé														
		Poêlée de légumes verts							x							
	V	<i>Fromage blanc Bio</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme coing</i>														
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 22 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de potiron	x						x							
		Gardiane de *Boeuf Bio	x					x	x							
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Haricots plats tomates														
	V	<i>Edam Bio</i>							x							
	V	<i>Banane RUP</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)

*Viande bolognaise : égrenée de bœuf français

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

*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleurons des Montagnes Pyrénéennes, 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	lundi, 25 novembre 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 Potiron		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mardi, 26 novembre 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 de Courgettes Bio		Sans allergène connu													
		Polenta		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 27 novembre 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 d'Haricots verts		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 28 novembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Porc local		Sans allergène connu													
		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	vendredi, 29 novembre 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 Brocoli		Sans allergène connu													
		Purée de patates douces		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 :

*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)

*Porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

*Colin MSC : Pollachius virens, pêché 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, 25 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	<i>Chou blanc et pommes locales</i>	Sans allergène connu													
		*Escalope de poulet à la normande	x		x			x	x				x			
		Macaronis Bio						x								
		Poêlée de légumes champignons							x							
	V	<i>Gouda Bio</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme poire Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mardi, 26 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	<i>Salade de coeur de palmier, maïs, olives</i>	Sans allergène connu													
		*Vedell IGP aux petits oignons	x					x	x			x				
		Flageolets Bio à l'échalote	Sans allergène connu													
		Jeunes carottes persillées							x							
	V	<i>Cantal AOP</i>							x							
	V	<i>Poire Bio locale</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 27 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		*Colin sauce échalote	x					x	x					x		
		Riz Bio safrané	x													
		Purée de potiron Bio crémée	x						x							
	V	<i>Emmental Bio</i>							x							
	V	<i>Banane RUP</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 28 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	<i>Radis</i>	Sans allergène connu													
		*Escalope de porc aux herbes						x	x							
		Gratin dauphinois maison	x					x	x							
		Chou-fleur persillé							x							
	V	<i>Yaourt nature Bio</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme abricot Bio</i>	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 29 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de potiron	x						x							
		*Merlu sauce agrumes	x					x	x					x		
		Purée de pommes de terre	x						x							
		<i>Courgettes persillées</i>	Sans allergène connu													
	V	<i>Kiri</i>							x							
	V	<i>Kiw Bio local</i>	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 :

*Escalope de poulet : France

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

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

*Escalope de porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie

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