

## 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)															
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 pommes de terre fraîche Bio															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			Sans allergène connu
		Mixé de Potiron															Sans allergène connu
		Purée de patates douces															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			Sans allergène connu
		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 : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

\*Escalope de poulet : France

\*Saumon : Salmo salar



## 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)													
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 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)													
REPAS TEMOIN	option	mardi, 12 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	<i>Endives et pommes locales</i>														
		*Bœuf 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>														
			<i>Sans allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 13 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>														
		*Cuisse de poulet grillée														
		Pennes Bio						x	x							
		Petits pois Bio au jus						x								
	V	<i>Cantal AOP</i>							x							
	V	<i>Pomme HVE locale</i>														
			<i>Sans allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 14 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		*Merlu sauce hollandaise							x				x	x		
		Polenta de potiron Bio							x							
		Gratin de duo de courgettes						x	x							
	V	<i>Kiri</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme abricot Bio</i>														
			<i>Sans allergène connu</i>													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 15 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		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>														
			<i>Sans allergène connu</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 :**

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

\*Cuisse de poulet : 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 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)													
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													
		Polenta		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 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)													
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>	Sans allergène connu													
		*Colin à la bordelaise	x					x						x		
		Pommes de terre cubes persillées							x							
		Ratatouille Bio	Sans allergène connu													
	V	<i>Gouda Bio</i>							x							
	V	<i>Pomme HVE locale</i>	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
	V	<i>Petits dés de légumes</i>	Sans allergène connu													
		*Viande bolognaise	x					x	x							
		Torsades Bio						x	x							
		Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	V	<i>Samos</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme Bio</i>	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
		Soupe de légumes	x		x											
		*Hoki sauce bonne femme	x					x	x					x		
		Blé Bio doré	x					x								
		Poêlée de légumes champignons							x							
	V	<i>Tomme Noire IGP</i>							x							
	V	<i>Clémentine</i>	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
<i>échantillon</i>	V	<i>Carottes râpées</i>	Sans allergène connu													
		Omelette nature Bio							x				x			
		Riz parfumé	Sans allergène connu													
		Gratin de chou-fleur et brocoli Bio						x	x							
	V	<i>Fromage blanc Bio</i>							x							
	V	<i>Purée de pomme coing</i>	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
		Soupe de potiron	x						x							
		Gardiane de *Boeuf Bio	x					x	x							
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Haricots plats tomates	Sans allergène connu													
	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 :**

\*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 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)													
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													
		Polenta		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 Brocoli		Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio		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 Courgettes Bio		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 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)													
REPAS TÉMOIN	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>														
		*Escalope de poulet et *Escalope de dinde à la normande	x		x			x	x				x			
		Macaronis Bio						x								
		Purée de potiron Bio crémée	x						x							
	v	<i>Gouda Bio</i>							x							
	v	<i>Purée de pomme poire Bio</i>														
			<i>Sans allergène connu</i>													
REPAS TÉMOIN	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>														
		*Vedell IGP aux petits oignons	x					x	x			x				
		Flageolets Bio à l'échalote														
		Jeunes carottes persillées							x							
	v	<i>Cantal AOP</i>							x							
	v	<i>Poire Bio locale</i>														
			<i>Sans allergène connu</i>													
REPAS TÉMOIN	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											
		*Merlu sauce échalote	x					x	x					x		
		Riz Bio safrané	x													
		Poêlée de légumes verts							x							
	v	<i>Babybel Bio</i>							x							
	v	<i>Banane RUP</i>														
			<i>Sans allergène connu</i>													
REPAS TÉMOIN	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>														
		*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>														
			<i>Sans allergène connu</i>													
REPAS TÉMOIN	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							
		Brandade de *poisson (*Cubes de filet de colin)	x						x					x		
		Purée de pommes de terre (pour les hachés moyens)	x						x							
		Courgettes Bio persillées														
	v	<i>Kiri</i>							x							
	v	<i>Pomme HVE locale</i>														
			<i>Sans allergène connu</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 :**

\*Escalope de poulet : France

\*Escalope de dinde : 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)

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

\*Cubes de filet de Colin MSC : Theraga chalcogramma, pêché par chalut, Océan Pacifique Nord-Ouest (FAO 61) et Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67)