



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 (à 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	lundi, 2 décembre 2024																
	Céréales gourmandes Bio							x									x
	Olives noires																
	Dés de brebis									x							
	Bidon vinaigrette	x										x					
	*Boeuf Bio cocotte façon grand-mère	x						x	x								
	Brocoli Bio persillés								x								
	Samos									x							
	Kiwi Bio local																
REPAS TEMOIN	mardi, 3 décembre 2024																
échantillon	Endives																
	Noix					x											
	Bidon vinaigrette	x										x					
	*Lasagnes bolognaise							x	x					x			
	Yaourt nature Bio								x								
	Dose de sucre																
	Purée de pommes Bio																
REPAS TEMOIN	mercredi, 4 décembre 2024																
	Salade sombrero			x													
	Bidon vinaigrette	x										x					
	Poisson pané							x	x						x		
échantillon	Tranche de citron																
	Poêlée campagnarde																
	Rondelé aux noix					x			x								
	Poire locale																
REPAS TEMOIN	jeudi, 5 décembre 2024																
échantillon	1/4 Avocat																
échantillon	Oeuf dur Bio														x		
	Bidon vinaigrette	x										x					
	Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio			x				x	x								
	Riz Bio créole																
	Yaourt à la fraise Bio								x								
	Brie (adultes)								x								
REPAS TEMOIN	vendredi, 6 décembre 2024																
échantillon	*Rosette locale								x								
	Cornichon	x										x					
	*Cabillaud sauce hollandaise								x					x	x		
	Pommes de terre cubes et ratatouille Bio																
	Babybel Bio								x								
	Banane																

**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)
 - *Lasagne bolognaise : Viandes de poulet et de boeuf Union Européenne
 - *Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
 - *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 (à 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	lundi, 9 décembre 2024														
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu													
	Croûtons						x								
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Colin sauce bonne femme	x					x	x					x		
	Purée crécy	x								x					
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)									x					
	Crème dessert chocolat Bio									x					
REPAS TEMOIN	mardi, 10 décembre 2024														
	Betteraves lanières	Sans allergène connu													
	Miettes de surimi				x		x						x		
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Gratin de coquillettes Bio et *dés de volaille	x					x	x							
	Emmental râpé									x					
	Clémentine Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 11 décembre 2024														
échantillon	Chou blanc, chou rouge	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Escalope de dinde Label Rouge à l'alsacienne	x					x	x				x			
	Frites	Sans allergène connu													
	Kiri									x					
	Tarte flan						x	x					x		
REPAS TEMOIN	jeudi, 12 décembre 2024														
échantillon	Carottes râpées	Sans allergène connu													
échantillon	1/2 œuf dur Bio												x		
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Galette de blé tomate mozzarella						x	x							
	Gratin de chou-fleur						x	x							
	Fromage blanc sucré local									x					
	Chavroux (adultes)									x					
REPAS TEMOIN	vendredi, 13 décembre 2024														
échantillon	Avocat (adultes)	Sans allergène connu													
	Velouté potiron (Bolquère, Egat, Err, Estavar, Font Romeu, Les Angles, Osseja, Saillagouse)	x		x			x	x							
	*Rôti de veau sauce moutarde et estragon	x					x	x			x				
	Lentilles au jus			x			x								
	Cantal AOP									x					
	Pomme Bio locale	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)

*Dés de dinde : Union Européenne

*Escalope de dinde Label Rouge : France

*Rôti de veau : Union Européenne



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 (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN		lundi, 16 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Pizza au fromage								x	x							
	*Rôti de porc Label Rouge au jus								x	x							
	Purée de potiron Bio local à l'huile de noisette	x						x		x							
	St Môret									x							
	Banane RUP																
		Sans allergène connu															
REPAS TEMOIN		mardi, 17 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	*Jambon sec STG (adultes)																
	Cornichon (adultes)	x											x				
	*Merlu sauce mère	x							x	x					x		
	Poêlée champignons, pommes de terre et carottes																
	Emmental Bio									x							
	Kiwi Bio local																
		Sans allergène connu															
REPAS TEMOIN		mercredi, 18 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Pamplemousse Bio																
	Dose de sucre																
	*Fricadelle de bœuf								x					x			
	Farfalles Bio								x	x							
	Yaourt aux fruits									x							
	Cocktail de fruits																
		Sans allergène connu															
REPAS TEMOIN		jeudi, 19 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Médailon de Saumon					x									x		
	Sauce cocktail								x	x			x	x			
échantillon	Salade verte (20g)																
	*Fondant de poulet farci sauce délice forestier	x			x				x	x				x			
	Pommes paillason																
	Babybel									x							
	Donuts au chocolat								x	x							x
	Clémentine Bio																
	Père Noël en chocolat									x							
	Jus de pomme pétillant																
		Sans allergène connu															
REPAS TEMOIN		vendredi, 20 décembre 2024		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade iceberg																
	Dés de mozzarella									x							
	Bidon vinaigrette	x											x				
	Bolognaise de lentilles								x								
	Pipe rigate								x	x							
	Port Salut (adultes)									x							
	Cocktail de fruits des îles																
		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 :

- *Rôti de porc Label Rouge : Union Européenne
- *Jambon sec STG : Viande de porc Union Européenne
- *Merlu MSC (portion maternelle et primaire) : Merluccius capensis et Merluccius paradoxus, pêché par chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)
- *Merlu (portion adulte) : Merluccius hubbsi, pêché par chalut, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)
- *Fricadelle de bœuf : Union Européenne et Hors Union Européenne
- *Mousse de canard (rouleau) : Union Européenne
- *Fondant de poulet farce crème et champignons : viandes de dinde et de poulet Union Européenne