



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, 4 novembre 2024														
	Coleslaw										x	x			
	*Vedell IGP marengo	x						x	x						
	Semoule Bio			x				x				x			
	Yaourt nature Bio								x						
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
	St Paulin (adultes)								x						
REPAS TEMOIN	mardi, 5 novembre 2024														
échantillon	Avocat (adultes)	Sans allergène connu													
	Omelette nature								x				x		
	Purée crécy	x							x						
	Cantal AOP								x						
	Poire Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 6 novembre 2024														
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu													
	Croûtons							x							
	Bidon vinaigrette	x										x			
	*Hoki ou *Colin coco curry	x						x	x					x	
	Blé Bio doré	x						x							
	Bonbel								x						
	Tarte flan							x	x					x	
REPAS TEMOIN	jeudi, 7 novembre 2024														
échantillon	Oeuf dur Bio (adultes)												x		
	Dose de mayonnaise (adultes)											x	x		
	*Sauté de dinde Label Rouge à la forestière	x						x	x						
	Haricots verts coupés et pommes de terre lamelles	Sans allergène connu													
	Emmental Bio								x						
	Clémentine Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	vendredi, 8 novembre 2024														
échantillon	Carottes bâtonnets	Sans allergène connu													
	Sauce échalote ciboulette								x						
	*Cubes de saumon à l'oseille	x						x	x					x	
	Riz Bio créole	Sans allergène connu													
	Liégeois vanille								x						
	Camembert (adultes)								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.

Origines :

- *Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
- *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Sauté de dinde Label Rouge : France
- *Cubes de 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 (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	mardi, 12 novembre 2024																
échantillon	Endives	Sans allergène connu															
	Noix					x											
	Bidon vinaigrette	x										x					
	Brandade de morue									x					x		
	Cantafrais									x							
	Banane RUP	Sans allergène connu															
REPAS TEMOIN	mercredi, 13 novembre 2024																
	Roulé au fromage							x	x						x		
	*Cuisse de poulet grillée	Sans allergène connu															
	Petits pois Bio au jus							x									
	Rondelé aux noix de Dordogne					x			x								
	Clémentine Bio	Sans allergène connu															
REPAS TEMOIN	jeudi, 14 novembre 2024																
échantillon	Avocat	Sans allergène connu															
	1/2 œuf dur Bio														x		
	Bidon vinaigrette	x										x					
	Galette de seitan Bio							x	x								
	Gratin de duo de courgettes							x	x								
	Fromage blanc Bio									x							
	Dose de sucre	Sans allergène connu															
	Société crème (adultes)								x								
REPAS TEMOIN	vendredi, 15 novembre 2024																
échantillon	Salade verte (adultes)	Sans allergène connu															
	Bidon vinaigrette (adultes)	x										x					
	*Rôti de veau au jus							x	x								
	Pommes rissolées	Sans allergène connu															
	Edam Bio								x								
	Orange 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.

Origines :

*Cuisse de poulet : 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)													
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
REPAS TEMOIN	lundi, 18 novembre 2024														
	*Galantine tranchée de volaille						x	x				x			x
	Cornichons	x									x				
	*Colin à la bordelaise	x					x						x		
	Ratatouille Bio et pommes de terre cubes										Sans allergène connu				
	St Nectaire AOP								x						
	Poire locale										Sans allergène connu				

REPAS TEMOIN	mardi, 19 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Endives										Sans allergène connu				
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Viande bolognaise	x					x	x							
	Torsades Bio						x	x							
	Emmental râpé							x							
	Purée de pommes abricots Bio										Sans allergène connu				

REPAS TEMOIN	mercredi, 20 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de riz Bio, maïs Bio, olives en vinaigrette	x													
	Cubes de poisson aux céréales						x	x					x		
	Poêlée de légumes champignons							x							
	Croc Lait							x							
	Clémentine										Sans allergène connu				

REPAS TEMOIN	jeudi, 21 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte										Sans allergène connu				
échantillon	Oeuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Chili sin carne										Sans allergène connu				
	Riz parfumé										Sans allergène connu				
	Yaourt vanille Bio							x							
	Rondelé nature (adultes)							x							

REPAS TEMOIN	vendredi, 22 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de pois chiches à la catalane										Sans allergène connu				
	Velouté dubarry (Boquête, Egat, Err, Estavar, Font Romeu, Les Angles, Osseja, Saillagouse)	x		x			x	x				x			
	Gardiane de *Boeuf Bio	x					x	x							
	Beignets de chou-fleur						x	x							
	Gouda Bio							x							
	Banane RUP										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 :

- *Galantine de volaille aux olives (tranchée) : Viande de dinde Union Européenne
- *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Viande bolognaise : égrenée de bœuf français
- *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 (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, 25 novembre 2024																
échantillon	Duo de chou	Sans allergène connu															
	Bidon vinaigrette	x											x				
	*Escalope de poulet et *Escalope de dinde à la normande	x		x			x	x						x			
	Macaronis Bio						x										
	Dés de mozzarella (10g)								x								
	Yaourt sucré local								x								
	Camembert Bio (adultes)								x								
REPAS TEMOIN	mardi, 26 novembre 2024																
	Taboulé Bio							x									
	*Vedell IGP aux petits oignons	x					x	x				x					
	Flageolets Bio et jeunes carottes																
	Flan vanille nappé caramel Bio								x								
	Kaki pomme local																
REPAS TEMOIN	mercredi, 27 novembre 2024																
	Salade de haricots verts coupés et thon														x		
	Bidon vinaigrette	x										x					
	*Rôti de veau au jus						x	x									
	Gratin dauphinois maison	x					x	x									
	Camembert								x								
	Banane RUP																
REPAS TEMOIN	jeudi, 28 novembre 2024																
échantillon	Carottes râpées	Sans allergène connu															
	Tortellini ricotta épinard et béchamel au fromage						x	x						x			
	St Paulin								x								
	Eclair au chocolat						x	x						x			x
REPAS TEMOIN	vendredi, 29 novembre 2024																
	Roulé au fromage						x	x									
	Poisson meunière						x								x		
	Courgettes Bio persillées	Sans allergène connu															
	Gouda Bio								x								
	Clémentine 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.

Origines :

*Escalope de poulet : France

*Escalope de dinde : France

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

*Rôti de veau : Union Européenne