



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

\*\*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

\*Chorizo artisanal : Viande de porc « Pyrénées Excellence » France Occitanie

\*Rosette artisanale : Viande de porc « Pyrénées 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
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 9 décembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Salade verte locale	Sans allergène connu													
	Croûtons						x								
	Bidon vinaigrette	x										x			
	Coleslaw										x	x			
	*Colin sauce bonne femme	x					x	x					x		
	Purée crécy	x						x							
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)							x							
	Crème dessert chocolat Bio ou Crème dessert vanille Bio							x							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 10 décembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Betteraves lanières	Sans allergène connu													
	Miettes de surimi				x		x							x	
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Sardine												x		
<b>échantillon</b>	Tranche de citron	Sans allergène connu													
	Gratin de coquillettes Bio et *dés de volaille	x					x	x							
	Emmental râpé							x							
	Clémentine Bio locale ou Kiwi Bio local	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 11 décembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	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		
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 12 décembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Carottes râpées ou Avocat	Sans allergène connu													
<b>échantillon</b>	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 ou Yaourt vanille local							x							
	Chavroux (adultes)							x							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 13 décembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Avocat (adultes)	Sans allergène connu													
	*Rôti de veau sauce moutarde et estragon	x					x	x				x			
	Lentilles au jus			x			x								
	Cantal AOP ou Tomme Noire IGP							x							
	Pomme Bio locale ou 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.

**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								
	Tarte au fromage							x	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 ou Vache qui rit								x								
	Banane RUP ou Pomme locale																

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 ou Edam Bio							x							
	Kiwi Bio local ou Poire Bio locale														

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														

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		
	Sauce cocktail			x			x	x			x	x			
échantillon	*Mousse de canard						x	x							
échantillon	Salade verte (20g)														
	*Fondant de poulet farci sauce délice forestier	x		x			x	x				x			
	Pommes paillason														
	Babybel ou Cantal AOP							x							
	Donuts au chocolat						x	x							x
	Clementine Bio														
	Père Noël en chocolat							x							
	Jus de pomme pétillant														

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							
échantillon	Endives														
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Bolognaise de lentilles						x								
	Pipe rigate						x	x							
	Port Salut (adultes)							x							
	Cocktail de fruits des îles ou Cocktail de fruits du verger														

\*\*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