



**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, 4 novembre 2024</b>														
échantillon	Coleslaw											x	x		
	Avocat	Sans allergène connu													
	*Vedell IGP marengo	x						x	x						
	Semoule Bio			x				x					x		
	Yaourt nature Bio ou Fromage blanc Bio								x						
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
	St Paulin (adultes)								x						
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 5 novembre 2024</b>														
échantillon	Avocat (adultes)	Sans allergène connu													
	Omelette nature								x				x		
	Purée crêcy	x							x						
	Cantal AOP ou Tomme Noire IGP								x						
	Poire Bio locale ou Pomme Bio locale	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 6 novembre 2024</b>														
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	
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 7 novembre 2024</b>														
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 ou Edam Bio								x						
	Clémentine Bio ou Banane Bio	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 8 novembre 2024</b>														
échantillon	Carottes bâtonnets	Sans allergène connu													
	Sauce échalote ciboulette								x						
échantillon	Radis	Sans allergène connu													
	Beurre individuel								x						
	*Cubes de saumon à l'oseille	x						x	x					x	
	Riz Bio créole	Sans allergène connu													
	Liégeois vanille ou Liégeois chocolat								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 : Macruronus 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
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 12 novembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Endives														
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
<b>échantillon</b>	Pamplemousse														
	Dose de sucre														
	Brandade de morue								x					x	
	Cantafrais ou Mini cabrette								x						
	Banane RUP ou Pomme HVE locale														
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 13 novembre 2024</b>														
	Roulé au fromage							x		x					x
	*Cuisse de poulet grillée														
	Petits pois Bio au jus							x							
	Rondelé aux noix de Dordogne									x					
	Clémentine Bio														
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 14 novembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Avocat ou Salade verte														
	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 ou Yaourt nature Bio									x					
	Dose de sucre														
	Société crème (adultes)									x					
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 15 novembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Salade verte (adultes)														
	Bidon vinaigrette (adultes)	x										x			
	*Rôti de veau au jus							x		x					
	Pommes rissolées														
	Edam Bio ou Emmental Bio									x					
	Orange Bio ou Poire Bio														

\*\*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
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 18 novembre 2024</b>														
	*Galantine tranchée de volaille						x	x				x			x
	Cornichons	x									x				
	*Jambon blanc	Sans allergène connu													
	*Colin à la bordelaise	x					x						x		
	Ratatouille Bio et pommes de terre cubes	Sans allergène connu													
	St Nectaire AOP ou Fourme d'Ambert AOP							x							
	Poire locale ou Pomme HVE locale	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 19 novembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Endives	Sans allergène connu													
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Coleslaw										x	x			
	*Viande bolognaise	x					x	x							
	Torsades Bio						x	x							
	Emmental râpé										x				
	Purée de pommes abricots Bio ou Purée de pommes Bio	Sans allergène connu													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 20 novembre 2024</b>														
	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													
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 21 novembre 2024</b>														
<b>échantillon</b>	Salade verte ou 1/4 Avocat	Sans allergène connu													
<b>échantillon</b>	Oeuf dur Bio												x		
	Bidon vinaigrette	x										x			
	Chili sin carne	Sans allergène connu													
	Riz parfumé	Sans allergène connu													
	Yaourt vanille Bio ou Yaourt fraise Bio										x				
	Rondelé nature (adultes)										x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 22 novembre 2024</b>														
	Salade de pois chiches à la catalane	Sans allergène connu													
	Taboulé Bio						x								
	Gardiane de *Boeuf Bio	x									x				
	Beignets de chou-fleur						x	x							
	Gouda Bio ou Babybel Bio										x				
	Banane RUP ou Clémentine	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
- \*Jambon blanc : Viande de porc 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		
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 25 novembre 2024</b>																
<b>échantillon</b>	<b>Duo de chou ou Salade verte</b>	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 ou Yaourt fraise local								x								
	Camembert Bio (adultes)								x								
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 26 novembre 2024</b>																
	Taboulé Bio						x										
	Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio, olives	Sans allergène connu															
	Bidon vinaigrette	x										x					
	*Vedell IGP aux petits oignons	x					x	x				x					
	Flageolets Bio et jeunes carottes	Sans allergène connu															
	Flan vanille nappé caramel Bio ou Crème dessert chocolat Bio								x								
	Kaki pomme local ou Poire Bio locale	Sans allergène connu															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 27 novembre 2024</b>																
	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	Sans allergène connu															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 28 novembre 2024</b>																
<b>échantillon</b>	<b>Carottes râpées ou Pamplemousse</b>	Sans allergène connu															
	Dose de sucre	Sans allergène connu															
	Tortellini ricotta épinard et béchamel au fromage						x	x						x			
	St Paulin ou Port Salut								x								
	Eclair au chocolat						x	x						x			x
	Tarte aux pommes						x										
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 29 novembre 2024</b>																
	Roulé au fromage ou Pizza au fromage Bio						x	x									
	Poisson meunière						x								x		
	Courgettes Bio persillées	Sans allergène connu															
	Gouda Bio ou Babybel Bio								x								
	Clémentine Bio ou Pomme HVE 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 :**

\*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