



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			
	Raviolis aux légumes			X				X							
	Emmental râpé								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 Bio								X				X		
	Purée crécy	X							X						
	Cantal AOP								X						
	Poire Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	jeudi, 7 novembre 2024														
échantillon	Oeuf dur Bio												X		
	Dose de mayonnaise										X	X			
	Tajine de légumes Bio							X							
	Céréales gourmandes Bio							X							X
	Emmental Bio								X						
	Clémentine Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	vendredi, 8 novembre 2024														
échantillon	Carottes bâtonnets	Sans allergène connu													
	Sauce échalote ciboulette								X						
	Crispy de blé							X							
	Gnocchi crémeux épinards							X	X						
	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.



CUISINE DE MILLAS 1

Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site

<u>Préparation nécessitant un repas témoins**</u> (à effectuer dans les restaurants scolaires)	<u>Menus</u>	<u>Allergènes</u> (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	mardi, 12 novembre 2024														
échantillon	Endives	Sans allergène connu													
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Gratin de céréales et petits légumes						x	x							
	Cantafras							x							
	Banane RUP	Sans allergène connu													
	jeudi, 14 novembre 2024														
échantillon	Avocat	Sans allergène connu													
échantillon	Oeuf dur Bio											x			
	Galette de seitan						x	x							
	Gratin de duo de courgettes						x	x							
	Fromage blanc Bio							x							
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
	Société crème (adultes)							x							
	vendredi, 15 novembre 2024														
échantillon	Salade verte (adultes)	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette (adultes)	x									x				
	Curry végétarien, potiron Bio, lentilles et marrons	x		x			x	x							
	Riz parfumé	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.



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															
	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Omelette nature Bio									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															
échantillon	Endives	Sans allergène connu														
	Noix					x										
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Lasagne aux légumes cuisinés mozzarella basilic Bio			x				x	x							
	Emmental râpé								x							
	Purée de pommes abricots Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	jeudi, 21 novembre 2024															
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu														
échantillon	Oeuf dur Bio												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															
	Salade de pois chiches à la catalane	Sans allergène connu														
	Pané blé épinard et emmental							x	x							
	Haricots plats tomates	Sans allergène connu														
	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.



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	Salade verte	Sans allergène connu														
échantillon	1/2 œuf dur Bio											x				
	Bidon vinaigrette	x											x			
	Pâtes végétales HVE							x	x							
	Emmental râpé								x							
	Poêlée légumes champignons								x							
	Yaourt sucré local								x							
	Camembert Bio (adultes)								x							
REPAS TEMOIN	mardi, 26 novembre 2024															
	Taboulé Bio							x								
	Omelette nature Bio								x				x			
	Flageolets Bio et jeunes carottes	Sans allergène connu														
	Flan vanille nappé caramel Bio								x							
	Kaki pomme local	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	jeudi, 28 novembre 2024															
échantillon	Carottes râpées	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x											x			
	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							
	Boulgour et pois maraîcher façon risotto							x	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.