

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A 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	option	lundi, 6 janvier 2025														
		Purée de pomme abricot Bio														
		Boudoir Bio														
REPAS TEMOIN	option	mardi, 7 janvier 2025														
		Purée de pomme Bio														
		Boudoir Bio														
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 8 janvier 2025														
		Purée de pomme poire Bio														
		Boudoir Bio														
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 9 janvier 2025														
		Purée de pomme Bio														
		Boudoir Bio														
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 10 janvier 2025														
		Purée de pomme pêche Bio														
		Boudoir 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.

CUISINE DE MILLAS 1

Menus, Allergènes, Origines et Repas témoins sur site



CUISINE DE MILLAS 2 Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site		Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	option		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		lundi, 6 janvier 2025														
		Petit suisse Bio							x							
		Poire Bio	Sans allergène connu													
		mardi, 7 janvier 2025														
		Fromage blanc Bio							x							
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu													
		mercredi, 8 janvier 2025														
		Muesli Bio						x	x							
		Yaourt nature Bio							x							
		Kiwi Bio local	Sans allergène connu													
		jeudi, 9 janvier 2025														
		Edam Bio							x							
		Mélange abricots et raisins secs Bio	Sans allergène connu													
		Chocolat noir Bio	Sans allergène connu													
		vendredi, 10 janvier 2025														
		Yaourt nature 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.

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A 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	option	lundi, 13 janvier 2025																
		Purée de pomme Bio		Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	mardi, 14 janvier 2025																
		Purée de pomme poire Bio		Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 15 janvier 2025																
		Purée de pomme Bio		Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 16 janvier 2025																
		Purée de pomme pêche Bio		Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					x			
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 17 janvier 2025																
		Purée de pomme Bio		Sans allergène connu														
		Boudoir Bio							x	x					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



CUISINE DE MILLAS 2 Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site	Menus		Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)														
	option		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		lundi, 13 janvier 2025															
REPAS TEMOIN		Petit suisse Bio							x								
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		mardi, 14 janvier 2025															
REPAS TEMOIN		Riz soufflé au chocolat Bio						x									
		Fromage blanc Bio							x								
		Banane RUP	Sans allergène connu														
		mercredi, 15 janvier 2025															
REPAS TEMOIN		Yaourt nature Bio							x								
		Purée de pommes pêches Bio	Sans allergène connu														
		jeudi, 16 janvier 2025															
REPAS TEMOIN		Cantal AOP							x								
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
		vendredi, 17 janvier 2025															
REPAS TEMOIN		Galette de riz soufflé Bio														x	
		Fromage blanc Bio							x								
		Pomme HVE locale	Sans allergène connu														
		Confiture d'abricot 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 2

Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)															
REPAS TEMOIN	option	lundi, 20 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme abricot Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x				x				
REPAS TEMOIN	option	mardi, 21 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x				x				
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 22 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x				x				
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 23 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x				x				
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 24 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme pêche Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x				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



CUISINE DE MILLAS 2 Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site	Menus		Allergènes (A 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	option	lundi, 20 janvier 2025															
		Petit suisse Bio								x							
		Kiwi local	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	mardi, 21 janvier 2025															
		Fromage blanc Bio								x							
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 22 janvier 2025															
		Riz soufflé Bio							x								
		Yaourt nature Bio								x							
		Orange Bio	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 23 janvier 2025															
		Edam Bio								x							
		Mélange abricots et raisins secs Bio	Sans allergène connu														
		Chocolat au lait Bio								x							
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 24 janvier 2025															
		Yaourt nature 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.

CUISINE DE MILLAS 2

Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoins** (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)															
REPAS TEMOIN	option	lundi, 27 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x				x				
REPAS TEMOIN	option	mardi, 28 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme poire Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x				x				
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 29 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x				x				
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 30 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme pêche Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x				x				
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 31 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		Boudoir Bio						x	x				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



CUISINE DE MILLAS 2 Menus, Allergènes, et Repas témoins sur site	Menus		Allergènes (A consulter au plus près de la consommation)														
	option		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		lundi, 27 janvier 2025															
REPAS TEMOIN		Petit suisse Bio							x								
		Purée de pomme Bio	Sans allergène connu														
		mardi, 28 janvier 2025															
REPAS TEMOIN		Muesli au chocolat Bio						x	x								
		Fromage blanc Bio							x								
		Pomme Bio locale	Sans allergène connu														
		mercredi, 29 janvier 2025															
REPAS TEMOIN		Yaourt nature Bio							x								
		Pâte de fruits Bio	Sans allergène connu														
		jeudi, 30 janvier 2025															
REPAS TEMOIN		Cantal AOP							x								
		Purée de pomme pêche Bio	Sans allergène connu														
		vendredi, 31 janvier 2025															
REPAS TEMOIN		Biscotte Bio						x									
		Fromage blanc Bio							x								
		Poire locale	Sans allergène connu														
		Confiture de fraise 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.