

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 TMOIN	option	lundi, 6 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Vedell IGP															Sans allergène connu
		Mixé de Haricots verts															Sans allergène connu
		Purée de patates douces															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu
REPAS TMOIN	option	mardi, 7 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Merlu vapeur												x			Sans allergène connu
		Mixé de Carottes															Sans allergène connu
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu
REPAS TMOIN	option	mercredi, 8 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Hoki vapeur												x			Sans allergène connu
		Mixé de Potiron															Sans allergène connu
		Polenta															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu
REPAS TMOIN	option	jeudi, 9 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Agneau local															Sans allergène connu
		Mixé de Brocoli															Sans allergène connu
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															Sans allergène connu
REPAS TMOIN	option	vendredi, 10 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
		Mixé ou haché de *Colin vapeur												x			Sans allergène connu
		Mixé de Courgettes Bio															Sans allergène connu
		Purée de pommes de terre fraîche Bio															Sans allergène connu
	v	Purée de carottes															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 :

Voir l'affichage des menus

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, 6 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	Chou blanc et pommes locales														
	v	sauce échalote ciboulette							x							
		*Vedell Bio marengo	x					x	x							
		Polenta							x							
		Courgettes Bio persillées														
	v	Emmental Bio							x							
	v	Purée de pommes pêches Bio														
			Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mardi, 7 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	v	Petits dés de légumes														
		*Sauté de dinde Label Rouge korma	x					x	x							
		Pommes de terre cubes persillées							x							
		jeunes carottes persillées							x							
	v	Gouda Bio							x							
	v	Orange Bio														
			Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 8 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		*Hoki sur lit de poireaux	x					x	x					x		
		Coquillettes Bio						x	x							
		Poêlée ratatouille														
	v	Cantal AOP							x							
	v	Pomme Bio locale														
			Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 9 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	v	Pamplemousse et avocat														
		Omelette nature Bio											x			
		Méli-mélo gourmand						x		x						
		Purée de potiron Bio crémée	x						x							
	v	Fromage blanc Bio							x							
	v	Purée de pommes coings														
			Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 10 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Velouté de potiron	x						x							
		*Colin au court-bouillon	x		x									x		
		Riz parfumé														
		Gratin de chou-fleur						x	x							
	v	Kiri							x							
	v	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 :

Voir l'affichage des menus

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, 13 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge	Sans allergène connu													
		Mixé de Céleri			x											
		Polenta	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mardi, 14 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Boeuf Bio	Sans allergène connu													
		Mixé d'Epinards	Sans allergène connu													
		Purée de patates douces	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 15 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Merlu vapeur												x		
		Mixé de Carottes	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 16 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Escalope de poulet	Sans allergène connu													
		Mixé de Petits pois	Sans allergène connu													
		Polenta	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 17 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Hoki vapeur												x		
		Mixé de Potiron	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	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 :

Voir l'affichage des menus

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 TÉMOIN	option	lundi, 13 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Salade de coeur de palmier, maïs, olives														
		*Escalope de dinde au jus et champignons	x													
		Farfalles Bio						x	x							
		Haricots verts Bio persillés														
	V	Croc Lait							x							
	V	Clémentine Bio														
			Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	option	mardi, 14 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Radis														
		*Boeuf Bio aux oignons	x					x				x				
		Blé Bio doré	x					x								
		Petits pois carottes Bio à l'échalote														
	V	Edam Bio							x							
	V	Purée de pommes abricots Bio														
			Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	option	mercredi, 15 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Soupe de légumes	x		x											
		*Merlu madras	x					x	x					x		
		Purée St Germain	x						x							
		Epinards Bio à la béchamel						x	x							
	V	Gouda Bio							x							
	V	Kiwi Bio local														
			Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	option	jeudi, 16 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	V	Carottes râpées														
		*Cuisse de poulet grillée														
		Riz Bio à la tomate														
		Cubes de panais et potiron Bio persillés							x							
	V	Yaourt nature Bio							x							
	V	Purée de pommes Bio														
			Sans allergène connu													
REPAS TÉMOIN	option	vendredi, 17 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Velouté de potiron	x						x							
		*Hoki sauce hollandaise							x				x	x		
		Semoule Bio						x								
		Brocolis Bio persillés							x							
	V	Tomme Noire IGP							x							
	V	Poire														
			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 :

Voir l'affichage des menus

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
		Mixé ou haché de *Cabillaud vapeur												x		
		Mixé de Brocoli	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mardi, 21 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Veau Bio	Sans allergène connu													
		Mixé de Potiron	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 22 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Saumon vapeur												x		
		Mixé de Courgettes Bio	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 23 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Escalope de poulet	Sans allergène connu													
		Mixé de Carottes	Sans allergène connu													
		Purée de patates douces	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 24 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Boeuf Bio	Sans allergène connu													
		Mixé de Haricots verts	Sans allergène connu													
		Polenta	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	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 :

Voir l'affichage des menus

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
<i>échantillon</i>	V	Chou blanc et pommes locales														
	V	Sauce échalote ciboulette							x							
		*Cabillaud sauce bretonne	x		x			x	x					x		
		Purée de patates douces	x						x							
		Haricots verts Bio persillés														
	V	Emmental Bio							x							
	V	Purée de pommes poires Bio														
Sans allergène connu																
REPAS TEMOIN	option	mardi, 21 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Betteraves et olives														
		*Viande pour bolognaise	x						x							
		Torsades Bio						x	x							
		Purée de navet céleri	x		x				x							
	V	Gouda Bio							x							
	V	Pomme HVE locale														
Sans allergène connu																
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 22 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Soupe de légumes	x		x											
		*Cubes de saumon à l'oseille	x					x	x					x		
		Gnocchi à la romaine							x							
		Flan de poireaux							x				x			
	V	Cantal AOP							x							
	V	Poire locale														
Sans allergène connu																
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 23 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	Avocat														
		*Sauté de poulet au curry	x					x	x							
		Riz parfumé														
		Gratin de duo de courgettes						x	x							
	V	Fromage blanc Bio							x							
	V	Purée de pommes pêches Bio														
Sans allergène connu																
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 24 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	Velouté de potiron	x						x							
		*Paleron de bœuf au jus							x							
		Lentilles d'Occitanie à l'orientale						x								
		Légumes à Tajine Bio						x								
	V	Vache qui rit							x							
	V	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 :

Voir l'affichage des menus

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 TMOIN	option	lundi, 27 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Hoki vapeur												x		
		Mixé de Petits pois	Sans allergène connu													
		Polenta	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	option	mardi, 28 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Porc local	Sans allergène connu													
		Mixé de Carottes	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	option	mercredi, 29 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Colin vapeur												x		
		Mixé de Potiron	Sans allergène connu													
		Purée de patates douces	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	option	jeudi, 30 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Escalope de dinde Label Rouge	Sans allergène connu													
		Mixé d'Epinards	Sans allergène connu													
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	Sans allergène connu													
REPAS TMOIN	option	vendredi, 31 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Mixé ou haché de *Veau Bio	Sans allergène connu													
		Mixé de Céleri			x											
		Purée de pommes de terre fraîche Bio	Sans allergène connu													
	v	Purée de carottes	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 :

Voir l'affichage des menus

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
	V	<i>Maïs Bio et olives</i>														
		*Hoki sauce dugléré	x					x	x					x		
		Riz Bio créole														
		Mousseline de petits pois	x						x							
	V	<i>Chavroux</i>							x							
	V	<i>Clémentine Bio</i>														
<i>Sans allergène connu</i>																
REPAS TEMOIN	option	mardi, 28 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	<i>Carottes bâtonnets</i>														
	V	<i>Sauce échalote ciboulette</i>							x							
		*Escalope de porc aux herbes							x							
		Gratin dauphinois maison						x	x							
		Chou-fleur persillés							x							
	V	<i>Edam Bio</i>							x							
	V	<i>Purée de pommes abricots Bio</i>														
<i>Sans allergène connu</i>																
REPAS TEMOIN	option	mercredi, 29 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	<i>Soupe de légumes</i>	x		x											
		*Colin sauce citron	x					x	x					x		
		Blé Bio doré	x					x								
		Poêlée de légumes grillés au pesto														
	V	<i>Gouda Bio</i>							x							
	V	<i>Kiwi Bio local</i>														
<i>Sans allergène connu</i>																
REPAS TEMOIN	option	jeudi, 30 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<i>échantillon</i>	V	<i>Endives et pommes locales</i>														
	V	<i>Sauce échalote ciboulette</i>							x							
		*Rôti de dinde au jus	x													
		Flageolets Bio au jus														
		Duo de carottes braisées	x						x							
	V	<i>Yaourt nature Bio</i>							x							
	V	<i>Purée de pommes bananes</i>														
<i>Sans allergène connu</i>																
REPAS TEMOIN	option	vendredi, 31 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	V	<i>Velouté de potiron</i>	x						x							
		*Veau Bio à la Corse	x					x								
		Semoule Bio						x								
		Beignets de salsifis						x	x							
	V	<i>Tomme Noire IGP</i>							x							
	V	<i>Orange Bio</i>														
<i>Sans allergène connu</i>																

**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 :

Voir l'affichage des menus