



**CUISINE DE MILLAS 2**  
**Menus, Allergènes, 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, 6 janvier 2025</b>														
	Coleslaw											x	x		
	*Vedell Bio marengo	x					x	x							
	Lentilles préparées au jus														
	Yaourt nature Bio									x					
	Dose de sucre														
	Galette des rois					x	x	x					x		
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 7 janvier 2025</b>														
<b>échantillon</b>	Oeuf dur Bio (adultes)												x		
	Dose de mayonnaise (adultes)												x	x	
	*Sauté de dinde Label Rouge korma	x					x	x							
	Jeunes carottes et pommes de terre cubes persillées														
	Edam Bio									x					
	Pomme Bio locale														
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 8 janvier 2025</b>														
<b>échantillon</b>	Salade verte														
	croûtons						x								
	Bidon vinaigrette	x										x			
	*Hoki sur lit de poireaux	x					x	x					x		
	Coquillettes Bio						x	x							
	Dés de mozzarella									x					
	Cantafrais									x					
	Flan vanille nappé caramel Bio									x					
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 9 janvier 2025</b>														
<b>échantillon</b>	Avocat (adultes)														
	Omelette nature Bio												x		
	Purée de potiron Bio crémée	x								x					
	Tomme Noire IGP									x					
	Banane RUP														
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 10 janvier 2025</b>														
<b>échantillon</b>	Pamplemousse Bio														
	Dose de sucre														
	Velouté carottes curry (Botquette, Eglé, Estré, Fort Romeu, Les Angles, Oseja, Saillagouse)	x								x					
	*Colin à l'américaine	x						x						x	
	Riz parfumé														
	Fromage blanc aux fruits									x					
	Brie (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 :**  
Voir sur l'affiche 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 (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, 13 janvier 2025</b>																
<b>échantillon</b>	Endives	Sans allergène connu															
	noix					x											
	Bidon vinaigrette	x										x					
	*Escalope de dinde au jus et champignons	x															
	Farfalles Bio							x	x								
	Dés de mozzarella									x							
	Yaourt fruits rouges local									x							
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)									x							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 14 janvier 2025</b>																
	Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio, olives	Sans allergène connu															
	Dés de mimolette									x							
	Bidon vinaigrette	x										x					
	*Boeuf Bio aux oignons	x						x				x					
	Petits pois carottes Bio à l'échalote	Sans allergène connu															
	Camembert (adultes)									x							
	Orange Bio	Sans allergène connu															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 15 janvier 2025</b>																
<b>échantillon</b>	Radis	Sans allergène connu															
	Beurre individuel									x							
	*Merlu madras	x						x	x						x		
	Purée St Germain	x								x							
	St Paulin									x							
	Tarte bourdalou					x	x	x					x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 16 janvier 2025</b>																
<b>échantillon</b>	Carottes râpées	Sans allergène connu															
	Bidon vinaigrette	x										x					
	Lasagnes aux légumes							x	x					x			
	Crème dessert chocolat Bio									x							
	Chavroux (adultes)									x							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 17 janvier 2025</b>																
	Pizza au fromage Bio							x	x								
	Poisson pané							x	x						x		
<b>échantillon</b>	Tranche de citron	Sans allergène connu															
	Brocolis Bio persillés									x							
	Babybel Bio									x							
	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 sur l'affiche 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 (à consulter au plus près de la consommation)												
REPAS TEMOIN		lundi, 20 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Salade de coquillettes Bio, maïs, olives						x								
		Bidon vinaigrette	x									x				
		*Cabillaud sauce bretonne	x		x			x	x					x		
		Haricots verts Bio persillés														
		Mini cabrette							x							
		Pomme HVE locale														
			Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN		mardi, 21 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon		Chou chinois														
échantillon		Chou rouge														
		Bidon vinaigrette	x									x				
		*Viande pour bolognaise	x						x							
		Torsades Bio						x	x							
		Emmental râpé							x							
		Yaourt nature Bio							x							
		Dose de sucre														
		Purée de pommes pêches Bio														
			Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN		mercredi, 22 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Salade coeur de palmier, maïs Bio, olives														
		Bidon vinaigrette	x									x				
		*Aiguillettes de poulet au jus														
		Flan de poireaux							x				x			
		Crème dessert chocolat Bio							x							
		Poire locale														
			Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN		jeudi, 23 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon		1/4 Avocat														
échantillon		Oeuf dur Bio											x			
		Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio						x	x							
		Riz Bio créole														
		Flan vanille nappé caramel Bio							x							
		Port Salut (adultes)							x							
			Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN		vendredi, 24 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon		Radis (adultes)														
		Beurre individuel (adultes)							x							
		*Paleron de bœuf au jus							x							
		Lentilles d'Occitanie à l'orientale						x								
		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.

**Origines :**  
Voir sur l'affiche 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 (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TÉMOIN		lundi, 27 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Salade verte																
	Croûtons							x									
	Bidon vinaigrette		x									x					
	*Hoki sauce dugléré		x					x	x					x			
	Mousseline de petits pois		x						x								
	Fromage blanc Bio								x								
	Dose de sucre																
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)								x								
REPAS TÉMOIN		mardi, 28 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Sardine													x			
échantillon	Citron tranche																
échantillon	*Tatiffette de volaille								x								
	St Môret								x								
	Clémentine Bio																
REPAS TÉMOIN		mercredi, 29 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	*Nem de poulet							x									
échantillon	Salade verte																
	*Colin sauce citron		x					x	x					x			
	Nouilles à l'asiatique							x						x	x	x	
	Kiri								x								
	Salade de fruits aux saveurs asiatique																
REPAS TÉMOIN		jeudi, 30 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Endives																
	Noix						x										
échantillon	1/2 œuf dur Bio												x				
	Bidon vinaigrette		x									x					
	Galette de blé tomate mozzarella							x	x								
	Poêlée rustique																
	Tomme Noire IGP								x								
	Tarte abricot							x	x				x				
REPAS TÉMOIN		vendredi, 31 janvier 2025	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Carottes râpées (adultes)																
	Bidon vinaigrette (adultes)		x									x					
	*Veau Bio à la Corse		x					x									
	Semoule Bio							x									
	Samos								x								
	Poire locale																

\*\*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 sur l'affiche Menus