



**CUISINE DE MILLAS 2 – SELF**  
**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>																
<b>échantillon</b>	Coleslaw											x	x				
	Duo de chou	Sans allergène connu															
	Bidon vinaigrette	x										x					
	*Vedell Bio marengo	x						x	x								
	Lentilles préparées au jus	Sans allergène connu															
	Yaourt nature Bio ou Fromage blanc Bio									x							
	Dose de sucre	Sans allergène connu															
	Galette des rois						x	x	x				x				
	Brioche des rois								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	Sans allergène connu															
	Edam Bio ou Emmental Bio										x						
	Pomme Bio locale ou Orange Bio	Sans allergène connu															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 8 janvier 2025</b>																
<b>échantillon</b>	Salade verte	Sans allergène connu															
	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)	Sans allergène connu															
	Omelette nature Bio															x	
	Purée de potiron Bio crémée	x									x						
	Tomme Noire IGP ou Cantal AOP										x						
	Banane RUP ou Clémentine locale	Sans allergène connu															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 10 janvier 2025</b>																
<b>échantillon</b>	Pamplemousse Bio ou Carottes râpées	Sans allergène connu															
	Dose de sucre	Sans allergène connu															
	Bidon vinaigrette	x											x				
	*Colin à l'américaine	x						x								x	
	Riz parfumé	Sans allergène connu															
	Fromage blanc aux fruits ou Yaourt 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 – SELF**  
**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														
	noix					x									
<b>échantillon</b>	Avocat														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Escalope de dinde au jus et champignons	x													
	Farfalles Bio						x	x							
	Dés de mozzarella							x							
	Yaourt fruits rouges local ou Yaourt pêche local							x							
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)							x							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 14 janvier 2025</b>														
	Salade de pommes de terre cubes, mais Bio, olives														
	Salade sombrero			x											
	Dés de mimolette ou Dés d'emmental							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Boeuf Bio aux oignons	x					x				x				
	Petits pois carottes Bio à l'échalote														
	Camembert (adultes)							x							
	Orange Bio ou Banane Bio														
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 15 janvier 2025</b>														
<b>échantillon</b>	Radis														
	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 ou Salade verte														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Lasagnes aux légumes						x	x				x			
	Crème dessert chocolat Bio ou Crème dessert vanille Bio							x							
	Chavroux (adultes)							x							
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 17 janvier 2025</b>														
	Pizza au fromage Bio						x	x							
	Crêpe au fromage						x	x				x			
	Poisson pané						x	x					x		
<b>échantillon</b>	Tranche de citron														
	Brocolis Bio persillés							x							
	Babybel Bio ou Gouda Bio							x							
	Poire ou Pomme HVE 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



**CUISINE DE MILLAS 2 – SELF**  
**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					
	Salade de pois chiches à la catalane	Sans allergène connu														
	*Cabillaud sauce bretonne	x		x			x	x					x			
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu														
	Mini cabrette ou Kiri							x								
	Pomme HVE locale ou Kiwi local	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	Sans allergène connu														
échantillon	Chou rouge	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Coleslaw										x	x				
	*Viande pour bolognaise	x						x								
	Torsades Bio						x	x								
	Emmental râpé							x								
	Yaourt nature Bio ou Fromage blanc Bio							x								
	Dose de sucre	Sans allergène connu														
	Purée de pommes pêches Bio ou Purée de pommes abricots 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	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	*Aiguillettes de poulet au jus	Sans allergène connu														
	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 ou Salade verte	Sans allergène connu														
échantillon	Oeuf dur Bio											x				
	Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio						x	x								
	Riz Bio créole	Sans allergène connu														
	Flan vanille nappé caramel Bio ou Yaourt sucré Bio							x								
	Port Salut (adultes)							x								
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)	Sans allergène connu														
	Beurre individuel (adultes)							x								
	*Paleron de bœuf au jus							x								
	Lentilles d'Occitanie à l'orientale						x									
	Gouda Bio ou Babybel Bio							x								
	Banane RUP ou 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.

**Origines :**  
Voir sur l'affiche Menus



**CUISINE DE MILLAS 2 – SELF**  
**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, 27 janvier 2025</b>														
<b>échantillon</b>	Salade verte														
	Croûtons						x								
	Bidon vinaigrette	x									x				
<b>échantillon</b>	Radis														
	Beurre individuel								x						
	*Hoki sauce dgléré	x					x	x					x		
	Mousseline de petits pois	x						x							
	Fromage blanc Bio ou Yaourt nature Bio							x							
	Dose de sucre														
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)								x						
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 28 janvier 2025</b>														
<b>échantillon</b>	Sardine												x		
<b>échantillon</b>	Citron tranche														
	Mais Bio														
<b>échantillon</b>	Miettes de surimi				x		x						x		
	Olives vertes														
<b>échantillon</b>	*Tatifflette de volaille								x						
	St Môret ou Cantafrais								x						
	Clémentine Bio ou Pomme Bio locale														
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 29 janvier 2025</b>														
	*Nem de poulet						x								
<b>échantillon</b>	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														
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 30 janvier 2025</b>														
<b>échantillon</b>	Endives ou Avocat														
	Noix					x									
<b>échantillon</b>	1/2 œuf dur Bio												x		
	Bidon vinaigrette	x										x			
	Galette de blé tomate mozzarella						x	x							
	Poêlée rustique														
	Tomme Noire IGP ou Cantal AOP								x						
	Tarte abricot						x	x					x		
	Tarte aux pommes normande						x	x					x		
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 31 janvier 2025</b>														
<b>échantillon</b>	Carottes râpées (adultes)														
	Bidon vinaigrette (adultes)	x										x			
	*Veau Bio à la Corse	x					x								
	Semoule Bio						x								
	Sarnos ou Croc Lait								x						
	Poire locale ou Orange 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 :**  
Voir sur l'affiche Menus