



**CUISINE DE MILLAS 2 – VEGETARIEN**  
**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		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	<b>lundi, 6 janvier 2025</b>	Sans allergène connu														
échantillon	Duo de chou	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Cari de carottes aux deux lentilles	x				x										
	Boulgour						x									
	Yaourt nature Bio							x								
	Dose de sucre	Sans allergène connu														
	Galette des rois					x	x	x				x				
	<b>mardi, 7 janvier 2025</b>	Sans allergène connu														
échantillon	Oeuf dur Bio											x				
	Dose de mayonnaise											x	x			
	Raviolis aux légumes Bio						x									
	Edam Bio								x							
	Pomme Bio locale	Sans allergène connu														
	<b>mercredi, 8 janvier 2025</b>	Sans allergène connu														
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu														
	croûtons						x									
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Pané fromager						x	x				x				
	Coquillettes Bio						x	x								
	Cantafrais							x								
	Flan vanille nappé caramel Bio							x								
	<b>jeudi, 9 janvier 2025</b>	Sans allergène connu														
échantillon	Avocat (adultes)	Sans allergène connu														
	Omelette nature Bio											x				
	Purée de potiron Bio crémée	x						x								
	Tomme Noire IGP							x								
	Banane RUP	Sans allergène connu														
	<b>vendredi, 10 janvier 2025</b>	Sans allergène connu														
échantillon	Pamplemousse Bio	Sans allergène connu														
	Dose de sucre	Sans allergène connu														
	Crispy de blé						x									
	Gnocchi crémeux épinards						x	x								
	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.



**CUISINE DE MILLAS 2 – VEGETARIEN**  
**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		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											
<b>échantillon</b>	1/2 œuf dur Bio											x					
	Bidon vinaigrette	x									x						
	Pâtes HVE						x										
	Emmental râpé							x									
	Poêlée de légumes champignons							x									
	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, maïs Bio, olives	Sans allergène connu															
	Dés de mimolette							x									
	Bidon vinaigrette	x									x						
	Omelette nature Bio											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									
	Pané blé épinaud et emmental						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									
	Galette de seitan Bio						x	x									
	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.



**CUISINE DE MILLAS 2 – VEGETARIEN**  
**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		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja		
	<b>lundi, 20 janvier 2025</b>																
	Salade de pois chiches à la catalane	Sans allergène connu															
	Omelette nature Bio											x					
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu															
	Mini cabrette							x									
	Pomme HVE locale	Sans allergène connu															
	<b>mardi, 21 janvier 2025</b>																
échantillon	Chou chinois	Sans allergène connu															
échantillon	Chou rouge	Sans allergène connu															
échantillon	Oeuf dur Bio											x					
	Bidon vinaigrette	x									x						
	Mijoté de légumes aux pois chiches	Sans allergène connu															
	Boulgour						x										
	Yaourt nature Bio							x									
	Dose de sucre	Sans allergène connu															
	Purée de pommes pêches Bio	Sans allergène connu															
	<b>mercredi, 22 janvier 2025</b>																
	Salade cœur de palmier, maïs Bio, olives	Sans allergène connu															
	Bidon vinaigrette	x									x						
	Crispy de blé						x										
	Flan de poireaux							x				x					
	Crème dessert chocolat Bio							x									
	Poire locale	Sans allergène connu															
	<b>jeudi, 23 janvier 2025</b>																
échantillon	1/4 Avocat	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							x									
	Port Salut (adultes)							x									
	<b>vendredi, 24 janvier 2025</b>																
échantillon	Radis (adultes)	Sans allergène connu															
	Beurre individuel (adultes)							x									
	Pané fromager						x	x				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.



**CUISINE DE MILLAS 2 – VEGETARIEN**  
**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									
	Dés d'emmental							x								
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Curry de légumes d'automne (potiron Bio, lentilles, marrons)	x					x	x								
	Riz Bio créole															
	Fromage blanc Bio							x								
	Dose de sucre															
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)							x								
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 28 janvier 2025</b>															
	Céleri rémoulade			x							x	x				
	Omelette nature Bio											x				
	Poêlée de mini penne, courgettes, tomates, emmental						x	x								
	St Môret							x								
	Clémentine Bio															
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 29 janvier 2025</b>															
	Samossa de légumes						x									x
<b>échantillon</b>	Salade verte															
	Carré de seitan Bio						x	x								
	Poêlée asiatique	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															
	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							x								
	Tarte abricot						x	x				x				
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 31 janvier 2025</b>															
<b>échantillon</b>	Carottes râpées (adultes)															
	Bidon vinaigrette (adultes)	x									x					
	Galette de boulgour et lentilles corail			x			x	x								
	Poêlée de légumes verts							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.