

## CUISINE DE MILLAS – SCOLAIRE

### 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, 4 septembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Echantillon	Pâté en croûte de volaille						x	x							
	Lasagnes aux 7 légumes et béchamel			x			x	x			x	x			
	Mimolette							x							
	Cocktail de fruits	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mardi, 5 septembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Echantillon	Coleslaw										x	x			
	Brandade de poisson							x					x		
	Yaourt à la vanille Bio							x							
	Madeleine						x	x				x			

REPAS TEMOIN	mercredi, 6 septembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Echantillon	Tomates locales	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x	x			
	Fricadelle de bœuf						x					x			
	Purée de patates douces crémée	x						x							
	Chavroux							x							
	Purée de pommes Bio	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	jeudi, 7 septembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Omelette nature Bio							x				x			
	Gratin de courgettes et pommes de terre						x	x							
	Yaourt à la fraise Bio							x							
	Raisins locaux	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	vendredi, 8 septembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
	Dés de mimolette							x							
	Hoki sauce dugléré	x					x	x					x		
	Duo d'haricots persillés							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 – SCOLAIRE

### 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, 11 septembre 2023</b>															
Echantillon	Avocat	Sans allergène connu														
	Maïs															
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Escalope de dinde Label Rouge au citron	x		x				x	x					x		
	Petits pois et pommes de terre au beurre à l'échalote									x						
	Tome Noire IGP									x						

REPAS TEMOIN	mardi, 12 septembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Echantillon	Concombres bio	Sans allergène connu											
	Dès de brebis							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Raviolis VBF			x					x						
	Fromage blanc aux fruits							x							

REPAS TEMOIN	mercredi, 13 septembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
			Roulé au fromage						x	x				x	
	Aiguillettes de poulet au jus						x					x			
	Haricots verts bio persillés														
	Crème dessert bio à la vanille							x							
	Poire locale														

REPAS TEMOIN	jeudi, 14 septembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
		Echantillon	salade batavia	Sans allergène connu											
Echantillon	Oeuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Tajines de légumes bio, pois chiches						x								
	Semoule bio			x			x								
	Crème dessert bio au chocolat							x							

REPAS TEMOIN	vendredi, 15 septembre 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
			Tarte aux fromages						x	x				x	
	Colin sauce basquaise	x					x						x		
	Ratatouille bio														
Echantillon	Melon	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 – SCOLAIRE

### 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, 18 septembre 2023</b>															
	Boeuf bio marengo	x						x	x							
	Flageolets et jeunes carottes bio														Sans allergène connu	
	Six de Savoie								x							
	Poire														Sans allergène connu	

<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 19 septembre 2023</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Betteraves bio														Sans allergène connu
	Maïs														Sans allergène connu
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Brandade de poisson	x							x				x		
	Yaourt bio vanille								x						
	Pomme Bio locale														Sans allergène connu

<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 20 septembre 2023</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<b>Echantillon</b>	Tomates locales bio														Sans allergène connu
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti de dinde Label Rouge au thym	x		x			x					x			
	Riz parfumé														Sans allergène connu
	Gouda bio								x						
	Compote pomme poire bio														Sans allergène connu

<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 21 septembre 2023</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
<b>Echantillon</b>	Carottes râpées														Sans allergène connu
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Boulettes sarrasin lentilles			x			x	x							
	Sauce bulgare							x							
	Coquillettes bio						x	x							
	Comté AOP							x							
	Tarte au chocolat						x	x				x			x

<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 22 septembre 2023</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Merlu sauce moules et crevettes	x			x		x	x		x			x		
	Potatoes														Sans allergène connu
	Flan vanille bio nappé caramel							x							
	Pêche														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 – SCOLAIRE

### 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, 25 septembre 2023</b>															
	Salade de lentilles	x									x					
	Dès de mimolette									x						
	Escalope de dinde au jus							x	x							
	Courgettes et pommes de terre à la provençale	Sans allergène connu														
	Banane RUP	Sans allergène connu														

<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mardi, 26 septembre 2023</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Cabillaud sauce citron	x					x	x					x			
	Semoule bio			x			x					x				
	Babybel							x								
	Poire Bio locale	Sans allergène connu														

<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>mercredi, 27 septembre 2023</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
<b>Echantillon</b>	Carottes râpées bio	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Cuisse de poulet grillée	Sans allergène connu														
	Gratin de brocolis						x	x								
	Vache qui rit							x								
	Pêche au sirop	Sans allergène connu														
	Sauce fruits rouges	Sans allergène connu														

<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>jeudi, 28 septembre 2023</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
<b>Echantillon</b>	Concombres	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Dahl de lentilles, petits pois	x					x				x					
	Riz parfumé	Sans allergène connu														
	Emmental Bio							x								
	Mousse au chocolat							x								

<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>vendredi, 29 septembre 2023</b>	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
<b>Echantillon</b>	Salade verte locale	Sans allergène connu														
	Noix					x										
	Vinaigrette	x									x					
	Veau bio des vendanges	x					x	x								
	Céréales gourmandes Bio						x								x	
	Haricots persillés	Sans allergène connu														
	Yaourt brassé bio fraise							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.