

CUISINE DE MILLAS

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	mardi, 2 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Coleslaw										x	x			
	Vedell Bio marengo	x					x	x							
	Semoule Bio			x			x					x			
	Vache qui rit							x							
	Kiwi Bio local	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mercredi, 3 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Rosette							x							
	Sauté de dinde Label Rouge aux olives	x		x			x					x			
	Blé Bio doré	x					x								
	Babybel							x							
	Orange	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	jeudi, 4 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu													
	Dés de mozzarella							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Lasagnes aux légumes cuisinés mozzarella et basilic Bio			x			x	x							
	Yaourt aux fraise local							x							
	Petit œuf de Pâques (2unités/enfant)					x		x							x

REPAS TEMOIN	vendredi, 5 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Pizza au fromage						x	x							
	Poisson pané						x						x		
échantillon	Tranche de citron	Sans allergène connu													
	Petits pois Bio et jeunes carottes échalotes	Sans allergène connu													
	St Nectaire AOP							x							
	Banane 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.

CUISINE DE MILLAS

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, 22 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Pâté en croûte de volaille						x	x							
	Cornichons	x									x				
	Paleron de bœuf sauce brune	x					x								
	Gratin de chou-fleur brocoli Bio						x	x							
	Samos							x							
	Banane RUP	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mardi, 23 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Merlu sauce basquaise	x					x						x		
	Coquillettes Bio et ratatouille Bio						x								
	Emmental râpé (10g)							x							
	Emmental Bio							x							
	Kiwi Bio local	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 24 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Endives	Sans allergène connu													
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Fricadelle de bœuf						x					x			
	Dose de ketchup			x			x	x							
	Purée de pommes de terre	x						x							
	Kiri							x							
	Cocktail de fruits	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	jeudi, 25 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Oeuf dur Bio											x			
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Blanquette de haricots blancs et petits pois Bio			x			x	x							
	Riz Bio créole	Sans allergène connu													
	Yaourt fruits rouges local							x							
REPAS TEMOIN	vendredi, 26 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Carottes râpées Bio	Sans allergène connu													
	Betteraves lanières	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Sauté de porc local au cacao	x					x								
	Potatoes	Sans allergène connu													
	Cantafrais							x							
	Tarte flan frais						x	x				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

Menus, Allergènes et Repas témoins sur site



Préparation nécessitant un repas témoin* (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	lundi, 29 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu													
	Cabillaud sauce bonne femme	x					x	x					x		
	Purée crécy	x						x							
	Yaourt pêche local							x							

REPAS TEMOIN	mardi, 30 avril 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Sardine												x		
échantillon	Tranche de citron	Sans allergène connu													
	Raviolis VBF			x			x	x							
	Mini cabrette							x							
	Banane Bio	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	jeudi, 2 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Pamplemousse Bio	Sans allergène connu													
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
	Boulettes de lentilles sarrasin			x			x	x							
	Sauce bulgare							x							
	Poêlée campagnarde	Sans allergène connu													
	Edam Bio							x							
	Pêche au sirop	Sans allergène connu													
	Sauce fruits rouges	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	vendredi, 3 mai 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Agneau local en sauce	x					x								
	Semoule Bio			x			x					x			
	Cantal AOP							x							
	Pomme Bio locale	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.