

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, 4 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Chorizo local							x							
	Cornichon	x									x				
	Veau Bio marengo	x					x	x							
	Poêlée rustique	Sans allergène connu													
	Cantal AOP							x							
	Clémentine	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mardi, 5 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Coleslaw										x	x			
	Raviolis VBF			x			x	x							
	Chavroux							x							
	Purée de pommes pêches Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 6 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
	Escalope de dinde Label rouge sauce hollandaise							x				x			
	Haricots verts bio persillés	Sans allergène connu													
	Crème dessert vanille							x							
	Poire locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	jeudi, 7 mars 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													
échantillon	Oeuf du Bio											x			
	Chili sin carne	Sans allergène connu													
	Riz parfumé	Sans allergène connu													
	Fromage blanc aux fruits							x							
REPAS TEMOIN	vendredi, 8 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Colin sur julienne de légumes	x		x			x	x					x		
	Jeunes carottes et pommes de terre persillées							x							
	Six de Savoie							x							
	Kiwi Bio local	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, 11 mars 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													
	Crouçons						x								
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Merlu sur lit de poireaux	x					x	x					x		
	Blé Bio doré	x					x								
	Yaourt aux fruits							x							
REPAS TEMOIN	mardi, 12 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade haricots vert coupés et thon												x		
	Pennes Bio à la carbonara	x					x	x							
	Pennes Bio						x	x							
	Emmental râpé							x							
	Mousse au chocolat							x							x
	Pomme Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 13 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade de coeur de palmier, maïs, olives	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Hoki à l'américaine	x			x		x	x					x		
	Beignets de salsifis						x	x							
	Kiri							x							
	Liégeois vanille							x							
REPAS TEMOIN	jeudi, 14 mars 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													
	Galette de blé mozzarella						x	x							
	Gratin de chou-fleur						x	x							
	Vache qui rit							x							
	Tarte aux pommes						x	x							
REPAS TEMOIN	vendredi, 15 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Rôti d'agneau Label Rouge sauce brune	x					x					x			
	Purée de potiron Bio crémée	x						x							
	Cantal AOP ou Emmental Bio							x							
	Poire HVE 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.

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, 18 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Tarte aux fromages						x	x				x			
	Saucisse grillée	Sans allergène connu													
	Petits pois au jus						x								
	Kiwi Bio local	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mardi, 19 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Rôti de dinde Label Rouge sauce forestière						x	x							
	Gratin de duo de courgettes et pommes de terre						x	x							
	St Nectaire AOP							x							
	Clémentine Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 20 mars 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													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Aiguillettes de poulet au jus						x					x			
	Purée de pommes de terre	x						x							
	Carré frais Bio							x							
	Mousse au chocolat							x							
REPAS TEMOIN	jeudi, 21 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Coleslaw										x	x			
	Dés de mimolette							x							
	Bolognaise de lentilles végétarienne						x								
	Pipe rigate						x	x							
	Pêche au sirop	Sans allergène connu													
	Sauce fruits rouges														
REPAS TEMOIN	vendredi, 22 mars 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													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Blanquette de Merlu au fenouil local ou Curry de Merlu au fenouil local	x		x			x	x			x		x		
	Riz Bio créole	Sans allergène connu													
	Yaourt sucré							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 témoins* (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)													
REPAS TEMOIN	lundi, 25 mars 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													
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Bœuf Bio Bourguignon	x					x								
	Haricots blancs tomates	Sans allergène connu													
	Crème dessert chocolat							x							x
REPAS TEMOIN	mardi, 26 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Cuisse de poulet grillée	Sans allergène connu													
	Poêlée ratatouille et pommes de terre	Sans allergène connu													
	Cantafras							x							
	Clémentine Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 27 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade sombrero			x											
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti de dinde Label Rouge sauce normande	x		x			x	x				x			
	Flan de courgettes Bio au pesto							x				x			
	Bonbel							x							
	Petit suisse sucré							x							
	Plumeti vanille						x	x							x
REPAS TEMOIN	jeudi, 28 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Omelette nature Bio							x				x			
	Purée de brocolis	x						x							
	Emmental Bio							x							
	Pomme HVE locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	vendredi, 29 mars 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Coleslaw										x	x			
	Hoki sauce dugléré	x					x	x					x		
	Céréales gourmandes Bio						x								x
	Yaourt pêche local							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.