



CUISINE DE MILLAS 1
Menus, Allergènes, Origines 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
REPAS TEMOIN	lundi, 4 novembre 2024														
	Coleslaw										x	x			
	*Vedell IGP marengo	x						x	x						
	Semoule Bio			x				x				x			
	Yaourt nature Bio								x						
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
	St Paulin (adultes)								x						
REPAS TEMOIN	mardi, 5 novembre 2024														
échantillon	Avocat (adultes)	Sans allergène connu													
	Omelette nature Bio								x				x		
	Purée crécy	x							x						
	Cantal AOP								x						
	Poire Bio locale	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 6 novembre 2024														
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu													
	Croûtons							x							
	Bidon vinaigrette	x										x			
	*Hoki coco curry	x						x	x					x	
	Blé Bio doré	x						x							
	Bonbel								x						
	Tarte flan							x	x					x	
REPAS TEMOIN	jeudi, 7 novembre 2024														
échantillon	Oeuf dur Bio (adultes)												x		
	Dose de mayonnaise (adultes)											x	x		
	*Sauté de dinde Label Rouge à la forestière	x						x	x						
	Haricots verts coupés et pommes de terre lamelles	Sans allergène connu													
	Emmental Bio								x						
	Clémentine Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	vendredi, 8 novembre 2024														
échantillon	Carottes bâtonnets Bio	Sans allergène connu													
	Sauce échalote ciboulette								x						
	*Cubes de saumon à l'oseille	x						x	x					x	
	Riz Bio créole	Sans allergène connu													
	Liégeois vanille								x						
	Camembert (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 :

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Hoki MSC : Macrurus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Sauté de dinde Label Rouge : France

*Cubes de saumon : Salmo salar



CUISINE DE MILLAS 1
Menus, Allergènes, Origines 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
REPAS TEMOIN	mardi, 12 novembre 2024														
échantillon	Endives														
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Brandade de morue									x			x		
	Cantafrais									x					
	Banane RUP														
		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 13 novembre 2024														
	Roulé au fromage							x	x					x	
	*Cuisse de poulet grillée														
	Petits pois Bio au jus							x							
	Rondelé aux noix de Dordogne					x			x						
	Clémentine Bio														
		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	jeudi, 14 novembre 2024														
échantillon	Avocat														
	1/2 œuf dur Bio													x	
	Bidon vinaigrette	x										x			
	Galette de seitan Bio							x	x						
	Gratin de duo de courgettes							x	x						
	Fromage blanc Bio									x					
	Dose de sucre														
	Société crème (adultes)									x					
		Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	vendredi, 15 novembre 2024														
échantillon	Salade verte locale (adultes)														
	Bidon vinaigrette (adultes)	x										x			
	*Rôti de veau au jus							x	x						
	Pommes rissolées														
	Edam Bio									x					
	Orange 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 :

*Cuisse de poulet : France

*Rôti de veau : Union Européenne



CUISINE DE MILLAS 1
Menus, Allergènes, Origines 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
REPAS TEMOIN	lundi, 18 novembre 2024														
	*Galantine tranchée de volaille											x			x
	Cornichons	x									x				
	*Colin à la bordelaise	x						x					x		
	Ratatouille Bio et pommes de terre cubes														
	St Nectaire AOP									x					
	Poire locale														
REPAS TEMOIN	mardi, 19 novembre 2024														
échantillon	Endives														
	Noix					x									
	Bidon vinaigrette	x										x			
	*Viande bolognaise	x						x		x					
	Torsades Bio							x		x					
	Emmental râpé									x					
	Purée de pommes abricots Bio														
REPAS TEMOIN	mercredi, 20 novembre 2024														
	Salade de riz Bio, maïs Bio, olives en vinaigrette	x													
	Cubes de poisson aux céréales							x		x			x		
	Poêlée de légumes champignons									x					
	Croc Lait									x					
	Prunes														
REPAS TEMOIN	jeudi, 21 novembre 2024														
échantillon	Salade verte locale														
échantillon	Oeuf dur Bio												x		
	Bidon vinaigrette	x										x			
	Chili sin carne														
	Riz parfumé														
	Yaourt vanille Bio									x					
	Rondelé nature (adultes)									x					
REPAS TEMOIN	vendredi, 22 novembre 2024														
	Salade de pois chiches à la catalane														
	Velouté dubarry (Boquére, Egat, Err, Estavar, Font Romeu, Les Angles, Osseja)	x			x			x		x			x		
	Gardiane de *Boeuf Bio	x						x		x					
	Beignets de salsifis							x		x					
	Gouda Bio									x					
	Banane RUP														

**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 :

- *Galantine de volaille aux olives (tranchée) : Viande de dinde Union Européenne
- *Colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
- *Viande bolognaise : égrenée de boeuf français
- *Boeuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



CUISINE DE MILLAS 1
Menus, Allergènes, Origines 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
REPAS TEMOIN	lundi, 25 novembre 2024														
échantillon	Duo de chou														
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Escalope de poulet à la normande	x		x			x	x				x			
	Macaronis Bio						x								
	Dés de mozzarella (10g)								x						
	Yaourt sucré local								x						
	Camembert Bio (adultes)								x						
REPAS TEMOIN	mardi, 26 novembre 2024														
	Taboulé Bio						x								
	*Vedell IGP aux petits oignons	x					x	x			x				
	Flageolets Bio et jeunes carottes														
	Flan vanille nappé caramel Bio							x							
	Kaki pomme local														
REPAS TEMOIN	mercredi, 27 novembre 2024														
	Salade de haricots verts coupés et thon												x		
	Bidon vinaigrette	x									x				
	*Escalope de porc aux herbes						x	x							
	Gratin dauphinois maison	x					x	x							
	Camembert								x						
	Banane RUP														
REPAS TEMOIN	jeudi, 28 novembre 2024														
échantillon	Carottes râpées Bio														
	Tortellini ricotta épinard et béchamel au fromage						x	x				x			
	St Paulin								x						
	Eclair au chocolat						x	x				x			x
REPAS TEMOIN	vendredi, 29 novembre 2024														
	Roulé au fromage						x	x							
	Poisson meunière						x						x		
	Courgettes Bio persillées														
	Gouda Bio								x						
	Clémentine 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 :

*Escalope de poulet : France

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Escalope de porc : Porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie