

Cuisine de Millas 1

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	
	lundi, 30 septembre 2024															
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu														
	Croustons						x									
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Rôti de veau sauce brune	x					x	x								
	Macaronis Bio						x									
	Dés de mozzarella							x								
	Fromage blanc Bio							x								
	Miel local	Sans allergène connu														
	Purée de pommes Bio (adultes)	Sans allergène connu														
	mardi, 1 octobre 2024															
échantillon	Oeuf dur Bio (adultes)											x				
	Dose de mayonnaise (adultes)										x	x				
	Sauté de dinde Label Rouge aux petits oignons	x					x				x					
	Poêlée printanière maison							x								
	Edam Bio							x								
	Poire locale	Sans allergène connu														
	mercredi, 2 octobre 2024															
échantillon	Melon jaune	Sans allergène connu														
	Merlu madras	x					x	x					x			
	Méli-mélo gourmand						x		x							
	Chavroux							x								
	Yaourt à la banane Bio							x								
	jeudi, 3 octobre 2024															
	Tomates HVE locales (adultes)	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Tortilla							x				x				
	Mousseline de petits pois	x						x								
	Tomme Noire IGP							x								
	Pomme Bio locale	Sans allergène connu														
	vendredi, 4 octobre 2024															
échantillon	Carottes bâtonnets	Sans allergène connu														
	Sauce échalote ciboulette							x								
	Colin sauce crustacés	x			x		x	x					x			
	Riz Bio créole	Sans allergène connu														
	Camembert Bio (adultes)							x								
	Liégeois chocolat							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 1

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	
REPAS TEMOIN	lundi, 7 octobre 2024															
	Coleslaw											x	x			
	Escalope de dinde Label Rouge sauce basquaise	x						x								
	Coquillettes Bio							x	x							
	Dés de mozzarella								x							
	Mini cabrette (adultes)								x							
	Yaourt abricot local								x							

REPAS TEMOIN	mardi, 8 octobre 2024	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	
	Salade de pommes de terre cubes, maïs Bio, olives	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette											x				
	Dés d'emmental								x							
	Vedell IGP à la Corse	x						x								
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu														
	Fourme d'Ambert AOP (adultes)								x							
	Pomme Bio locale	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mercredi, 9 octobre 2024	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	
échantillon	Carottes râpées	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Boles de picolat	x						x								x
	Haricots blancs au jus	Sans allergène connu														
	Rondelé nature								x							
	Flan vanille nappé caramel Bio								x							

REPAS TEMOIN	jeudi, 10 octobre 2024	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	
échantillon	Concombres locaux	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x										x				
	Pané fromager							x	x					x		
	Purée de patates douces crémée	x							x							
	Crème dessert vanille Bio								x							
	Purée de pommes poires Bio (adultes)	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	vendredi, 11 octobre 2024	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	
	Crêpe au fromage							x	x					x		
	Cubes de poisson aux céréales							x	x					x		
	Carottes Bio persillées	Sans allergène connu														
	Babybel Bio								x							
	Raisins locaux	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.

CUISSINE DE MILLAS 1

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, 14 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Pizza au fromage						x	x								
	Rôti de porc au thym local	x														
	Courgettes Bio à a provençale sur lit de riz Bio															
	St Môret							x								
	Banane RUP	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mardi, 15 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Jambon blanc (adultes)	Sans allergène connu														
	Cornichons (adultes)	x									x					
	Merlu sur julienne de légumes	x		x			x	x					x			
	Pommes de terre lamelles persillées							x								
	Tomme Noire IGP							x								
	Pomme locale	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mercredi, 16 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Salade de riz Bio au thon										x	x	x			
	Fricassé de veau Bio moutarde et estragon	x					x	x			x					
	Purée de brocoli	x						x								
	Yaourt à la fraise Bio							x								
	Orange	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	jeudi, 17 octobre 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					
	Yassa végétarien (courgettes, carottes, pois chiches, poivrons)	x					x				x					
	Semoule Bio (végétarienne)						x									
	Fromage blanc aux fruits (adultes)							x								
	Jus de pomme Bio local	Sans allergène connu														
	Rousquilles						x	x				x				

REPAS TEMOIN	vendredi, 18 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Melon jaune	Sans allergène connu														
	Wings de poulet barbecue	Sans allergène connu														
	Polenta au butternut local							x								
	Rondelé aux noix de Dordogne (adultes)					x		x								
	Yaourt fraise 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.