

## 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	lundi, 2 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Tomates HVE locales	Sans allergène connu														
	Dés de mozzarella							x								
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Haut de cuisse de poulet	Sans allergène connu														
	Riz Bio paella				x					x						
	Yaourt fraise local							x								
REPAS TEMOIN	mardi, 3 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Taboulé Bio						x									
	Dés de mimolette ou Dés d'emmental							x								
	Boeuf Bio maître d'hôtel						x	x								
	Petits pois carottes Bio à l'échalote	Sans allergène connu														
	Nectarine locale	Sans allergène connu														
REPAS TEMOIN	mercredi, 4 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Pastèque Bio	Sans allergène connu														
	Saucisse grillée	Sans allergène connu														
	Purée de pommes de terre	x						x								
	Samos							x								
	Mousse au chocolat							x								
REPAS TEMOIN	jeudi, 5 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Melon Bio	Sans allergène connu														
	Lasagnes aux légumes mozzarella et basilic Bio			x			x	x								
	Crème dessert chocolat Bio							x								
REPAS TEMOIN	vendredi, 6 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Pizza au fromage Bio						x	x								
	Poisson pané						x	x					x			
échantillon	Tranche de citron	Sans allergène connu														
	Flan de duo de courgettes au pesto							x				x				
	Gouda Bio							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 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
<b>REPAS TEMOIN</b>	<b>lundi, 9 septembre 2024</b>														
	Salade de coquillettes Bio au thon	x					x				x	x	x		
	Vedell IGP marengo	x					x	x							
	Gratin de chou-fleur						x	x							
	Croc Lait							x							
	Abricots locaux	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mardi, 10 septembre 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
<b>échantillon</b>	Melon type charentais Bio	Sans allergène connu													
	Raviolis VBF			x			x	x							
	Yaourt nature Bio							x							
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
	Purée de pommes poires Bio	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mercredi, 11 septembre 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 blé Bio, maïs Bio, olives						x								
	Poisson meunière						x	x				x			
	Poêlée de légumes verts							x							
	Vache qui rit							x							
	Pêche Bio locale	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	jeudi, 12 septembre 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
<b>échantillon</b>	1/4 Avocat	Sans allergène connu													
<b>échantillon</b>	Oeuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Dahl de lentilles Bio et petits pois	x					x				x				
	Riz parfumé	Sans allergène connu													
	Flan vanille nappé caramel Bio							x							

REPAS TEMOIN	vendredi, 13 septembre 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
	Rosette local							x							
	Cornichon	x									x				
	Cabillaud sauce dugléré	x					x	x					x		
	Pommes de terre cubes et ratatouille Bio	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.

## 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	lundi, 16 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Concombres Bio locaux	Sans allergène connu													
	Olives noires	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Merlu sur lit de poireaux	x					x	x					x		
	Purée crécy	x						x							
	Fromage blanc aux fruits							x							
REPAS TEMOIN	mardi, 17 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade d'haricots verts coupés et thon												x		
	Pennes Bio à la carbonara (porc)	x					x	x							
	Pennes Bio						x	x							
	Emmental râpé							x							
	Prunes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	mercredi, 18 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Coleslaw										x	x			
	Escalope de poulet sauce hollandaise							x				x			
	Gnocchi à la romaine							x				x			
	Kiri							x							
	Yaourt fraise Bio							x							
REPAS TEMOIN	jeudi, 19 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Salade verte	Sans allergène connu													
échantillon	1/2 œuf dur Bio											x			
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Crispy de blé						x								
	Epinards Bio à la béchamel						x	x							
	Cantal AOP							x							
	Tarte aux pommes						x	x							
REPAS TEMOIN	vendredi, 20 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Paleron de bœuf sauce forestière						x	x							
	Pommes de terre quartier rôties	Sans allergène connu													
	Croc Lait							x							
échantillon	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 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, 23 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Tarte au fromage						x	x				x				
	Rôti de dinde Label Rouge au jus	x					x	x								
	Courgettes Bio à a provençale sur lit de riz Bio	Sans allergène connu														
	Banane RUP	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mardi, 24 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Merlu sauce crustacés	x			x		x	x					x			
	Pommes de terre cubes et champignons persillés	Sans allergène connu														
	Emmental Bio							x								
	Pomme locale	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	mercredi, 25 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
	Salade de pommes de terre cubes, maïs, olives	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Poisson pané						x	x					x			
échantillon	Tranche de citron	Sans allergène connu														
	Carottes Bio braisées	x						x								
	Yaourt vanille Bio							x								
	Abricots locaux	Sans allergène connu														

REPAS TEMOIN	jeudi, 26 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Pastèque Bio	Sans allergène connu														
	Bolognaise de lentilles Bio						x									
	Pipe rigate						x	x								
	Dés de mozzarella							x								
	Rondelé nature							x								
	Poire au sirop	Sans allergène connu														
	Sauce chocolat							x								

REPAS TEMOIN	vendredi, 27 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	
échantillon	Tomates HVE locales	Sans allergène connu														
	Bidon vinaigrette	x									x					
	Escalope viennoise						x									
	Gratin dauphinois maison	x					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.