

CUISINE DE MILLAS - SCOLAIRE

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, 20 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade sombréro			x											
	Rôti d'agneau Label rouge au curry	x					x	x							
	Blé Bio aux petits légumes			x			x								
	Emmental							x							
	Banane RUP	Aucun allergène													
REPAS TEMOIN	mardi, 21 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Roulé au fromage						x	x							
	Hoki à l'américaine	x			x		x	x					x		
	Petits pois à l'échalote	Aucun allergène													
	Gouda Bio							x							
	Poire	Aucun allergène													
REPAS TEMOIN	mercredi, 22 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Céleri rémoulade			x							x	x			
	Cuisse de poulet grillée	Aucun allergène													
	Purée de pommes de terre							x							
	Rondelé aux noix de dordogne					x		x							
	Orange	Aucun allergène													
REPAS TEMOIN	jeudi, 23 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Oeuf dur et salade verte locale											x			
	Vinaigrette	x									x				
	Céréales gourmandes Bio			x		x	x	x	x		x				x
	Pois chiche bio	Aucun allergène													
	Mimolette							x							
	Flan vanille nappé caramel Bio							x							
REPAS TEMOIN	vendredi, 24 mars 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Carottes râpées Bio et miette de surimi				x		x					x	x		
	Pennes Bio à la carbonara	x					x	x							
	Pennes						x	x							
	Brie							x							
	Yaourt vanille Bio							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.