

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	mardi, 30 mai 2023												
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Tarte aux trois fromages						x	x				x			
	Bœuf bio bourguignon	x					x								
	Pennes bio						x	x							
	Emmental râpé							x							
	Kiwi Bio	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	mercredi, 31 mai 2023														
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
x	Tomate	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Boles picolat	x					x								X
	Purée crécy	x						x							
	Kiri							x							
	Compote de pomme	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	jeudi, 1 juin 2023														
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Crispy végétal						x								
	Poêlée de ratatouille et pommes de terre	Sans allergène connu													
	Emmental bio							x							
	Banane	Sans allergène connu													

REPAS TEMOIN	vendredi, 2 juin 2023														
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
x	Concombre	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Bouillabaisse de colin	x			x		x	x		x		x	x		
	Riz bio créole	Sans allergène connu													
	Yaourt local fruit rouge							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.