

## CUISINE DE MILLAS

### 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 janvier 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Salade de pommes de terre, maïs, olives	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Rôti d'agneau sauce brune	x					x					x			
	Brocoli Bio en béchamel						x	x							
	St Môret							x							
	Banane RUP														
REPAS TEMOIN	mardi, 17 janvier 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Œuf dur Bio											x			
échantillon	Salade verte locale	Sans allergène connu													
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Blanquette végétarienne de haricots blancs et petits pois Bio	x					x	x							
	Riz Bio créole	Sans allergène connu													
	Flan vanille nappé caramel Bio							x							
REPAS TEMOIN	mercredi, 18 janvier 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Taboulé Bio						x								
	Cuisse de poulet grillée	Sans allergène connu													
	Beignets de salsifis						x								
	Rondelé aux noix de Dordogne					x		x							
	Orange Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	jeudi, 19 janvier 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Tarte au fromage Bio						x	x				x			
	Hoki sauce basquaise	x					x						x		
	Haricots verts Bio persillés	Sans allergène connu													
	Tome Noire IGP							x							
	Clémentine Bio	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	vendredi, 20 janvier 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Avocat	Sans allergène connu													
	Miettes de surimi				x		x					x	x		
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Velouté dubarry (Pôle Cerdagne-Capcir)	x		x			x	x				x			
	Sauté de canard sauce aux pommes et coing Bio locales	x					x	x							
	Céréales gourmandes Bio						x								x
	Chavroux (Pôle Cerdagne-Capcir)							x							
	Kiwi Bio local (Pôle Cerdagne-Capcir)														
	Yaourt nature sucré 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.