

CUISSINE 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, 9 janvier 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Rosette locale ou Chorizo local							x							
	Cornichon										x				
	Colin sauce dugléré	x					x	x					x		
	Purée crécy	x						x							
	Edam Bio							x							
	Kiwi Bio local														
REPAS TEMOIN	mardi, 10 janvier 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
échantillon	Pamplemousse	Sans allergène connu													
	Dose de sucre	Sans allergène connu													
	Paleron de bœuf sauce moutarde et cornichon	x					x	x			x				
	Blé Bio doré	x					x								
	Crème dessert vanille Bio							x							
REPAS TEMOIN	mercredi, 11 janvier 2023	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
	Céleri rémoulade			x							x	x			
	Aiguillettes de poulet au jus						x					x			
	Poêlée campagnarde	Sans allergène connu													
	Chavroux							x							
	Compote de pommes	Sans allergène connu													
REPAS TEMOIN	jeudi, 12 janvier 2023	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 mimolette							x							
	Bidon vinaigrette	x									x				
	Semoule Bio et pois chiches Bio			x			x								
	Tajine de légumes Bio						x								
	Yaourt à la banane Bio							x							
REPAS TEMOIN	vendredi, 13 janvier 2023	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		
	Cordon bleu de volaille						x	x							x
	Petits pois Bio au jus						x								
	Cantafrais							x							
	Orange 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.